# INFORMATORE ECONOMICO

periodico della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Grosseto

DIRETTORE

**Achille Giusti**

DIRETTORE RESPONSABILE

**Luciano Spaziani**

COMITATO DIRETTIVO

**Eliseo Martelli**
**Antonio Concialini**
**Franco Giachi**
**Agostino Barbi**
**Ivo Maccherini**
**Michele Pala**
**Carlo Pellegrini**

REDAZIONE

**Fulvio Ciucchi**
**Umberto Corsi**
**Nerio Maestrelli**

DIRETTORE AMMINISTRATIVO

**Franco Righini**

SEGRETARIA

**Patrizia Lottini**

**Nuova Serie - Anno V**

Pubblicità inferiore al 70%
Spedizione in abb.nto post. Gruppo IV
Abbonamento anno 1982 L. 2.500
Un numero separato » 500

**Condizioni di abbonamento ai periodici camerali**

Movimento Anagrafico mensile ........................ L. 7.000
Elenco ufficiale dei Protesti Cambiari (quindicinale) .......... » 15.000
Listino mensile dei Prezzi all'ingrosso ...................... » 3.000
Listino settimanale delle Quotazioni di Mercato .......... » 3.000
Abbonamento cumulativo ...... » 25.000

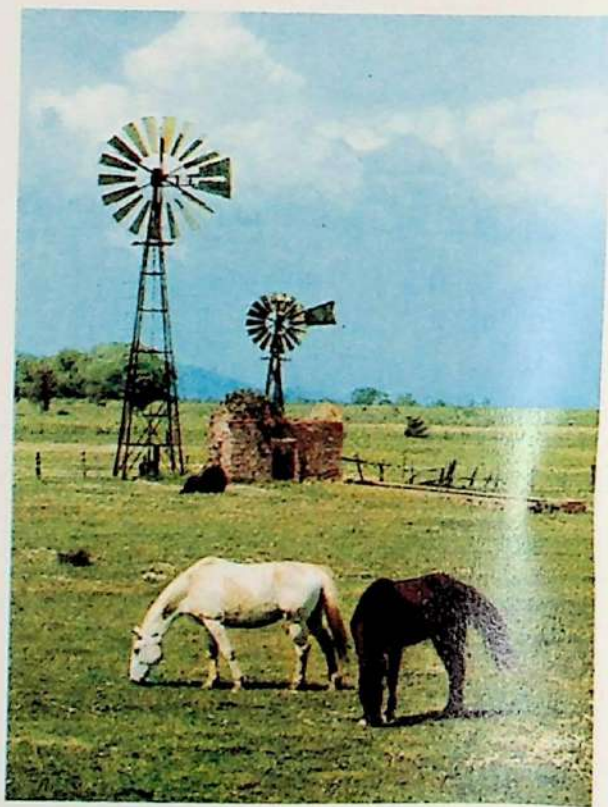
Per gli abbonamenti si prega di effettuare il relativo versamento sul c/c della C.C.I.A.A. di Grosseto n. 11165586. Indicare la causale del versamento stesso e l'indirizzo preciso dell'abbonamento.

Per inserzioni pubblicitarie rivolgersi alla Direzione Amministrativa della Rivista.

Le foto che pubblichiamo in questo numero sono della
**FOTOTECA E.P.T. - GROSSETO**
della
**AZIENDA AUTONOMA SOGGIORNO E TURISMO**
Castiglione della Pescaia

Elaborazione grafica e impaginazione
**PATRIZIA LOTTINI**

La stampa de
**LA POLIGRAFICA GROSSETO**
Via Cesare Battisti, 79

# La Maremma e la sua produzione agro-alimentare

Forse continueremo imperterriti, almeno fino a quando ci sarà consentito, a consumare «champagne» (oltre 50 miliardi di lire all'anno) ed a bere wisky (oltre 70 miliardi di lire all'anno) per mandar giù i prosciutti congelati (oltre 10 miliardi di lire all'anno); il tutto «Made in England» o «Made in France» o «Made in Denmark».

Il saldo passivo della bilancia agro-alimentare ha ormai raggiunto livelli macroscopici e, se continuerà a deteriorarsi il rapporto costo-ricavi, in agricoltura, ogni possibilità di sviluppo si affievolirà rendendo così problematica ogni risalita. Tuttavia e, prima di ammainare le bandiere, vale la pena di partecipare, con il Ministro dell'Agricoltura, al tentativo di inversione agro-alimentare italiana. D'altra parte non siamo ancora totalmente dipendenti dagli altri e la nostra agricoltura, pur tra le disattenzioni generali, mantiene potenzialità produttiva di tutto rispetto.

Con questo scopo, seguendo un pò la tendenza di molte province italiane, è nato anche in Maremma, sotto la spinta della Camera di Commercio e delle organizzazioni professionali, il Consorzio per la valorizzazione della produzione alimentare della Maremma.

L'organismo ci propone di promuovere campagne pubblicitarie, di organizzare ferie, convegni, mostre, indagini di mercato ed una serie di iniziative promozionali che facilitino la presentazione del prodotto **«Maremma»** sui vari mercati sia nazionali che internazionali.

Su questa linea di impegno si inserisce la presente pubblicazione che non vuole essere un ennesimo catalogo, ma un «messaggio» ed insieme un «richiamo» sulla più significativa produzione agro-alimentare della nostra terra e sulla tradizione gastronomica locale altrettanto saporita e colorata come è la Maremma.

Abbiamo dato a ciascuna azienda, aderente a tale iniziativa, la piena libertà di presentazione senza limitazione di pagine o di spazio pubblicitario, per questo saranno forse evidenti alcune differenze, magari tra aziende dello stesso settore merceologico, ma la cosa importante che abbiamo voluto sottolineare è la libertà, che ciascuno dei partecipanti ha avuto, nello sfruttare l'occasione propagandistica da noi lanciata, nel modo migliore che ha ritenuto opportuno.

L'Informatore Economico naturalmente sarà divulgato in maniera adeguata, ed ogni sforzo verrà fatto per partecipare insieme agli altri nel tentativo di risanare la nostra bilancia agro-alimentare.

**ACHILLE GIUSTI**
Presidente Camera di Commercio di Grosseto

*Perhaps we shall continue undaunted, at least until it is consented us, to consume «champagne» (more than 50 billion lira per year) to drink whisky (more than 70 billion lira per year) to eat frozen ham (more than 10 billion lira per year): all made in Britain, France or Denmark.*

*The debit balance of the alimentary budget has reached macroscopic levels and of the relation between cost and profit, in agriculture continues to deteriorate, all possibility of development will be weakened, rendering problematic any kind of progress. However before surrendering it is worthwhile participating, with the ministry of Agriculture, in the attempt to change direction, increasing, qualifying and publicizing the Italian alimentary produce. On the other hand, we are not yet entirely dependant on the other countries, and our agriculture, despite all the general inattentions, maintains a fairly respectable potential productivity.*

*For this purpose, following the tendency of several Italian Provinces, a consortium in Maremma has been set up, thanks to the local Chamber of Commerce and the professional organisations, to valorize the alimentary produce of Maremma.*

*This Consortium intends to promote advertising campaigns, organise fairs, meetings, shows, market researches and a series of promotional enterprises which facilitate the presentation of the Maremman produce both on the national and foreign markets.*

*The present publication a not intended as just another catalogue, but as a «message» and a «recall» about the most important foodstuffs produced in this area and about the local gastronomic tradition as «tasty» and «coloruful» as that of Maremma.*

*Each firm which takes part in this enterprise has been given complete freedom to introduce themselves without any limitation regards space, and for this reason some differences between firms in the same sector will be evident. However, the most important point, which we would like to emphasize is the freedom which every participant has had to exploit this occasion for publicity in the manner they consider best.*

*The Economic Information will be divulged in a suitable way, and every effort will be made to participate along with the others in the attempt to restore our agro-alimentary budget.*

**ACHILLE GIUSTI**
Presidente Camera di Commercio di Grosseto

PROVINCIA
DI GROSSETO
Monterotondo
Marittimo
Montieri
Massa
Marittima
Roccastrada
Follonica
Scarlino
Campagnatico
Arcidosso
Castel del Piano
GROSSETO
Castiglione
della Pescaia
Roccalbegna
Castell'Azzara
Semproniano
Scansano
Sorano
Isola
del
Giglio
Magliano
in Toscana
Pitigliano
Capalbio
Leggenda
Superfice Ha
12.740 Zone non idonee all'esercizio agricolo
132.335 Territori a vocazione forestale assoluta
46.920 Zone prevalentemente idonee per ordinamenti ortofrutticoli o zootecniche intensivi e colture industriali
60.460 Zone prevalentemente idonee per ordinamenti cerealicoli-zootecnici
92.430 Zone prevalentemente idonee per ordinamenti arboricoli-zootecnici
104.710 Zone prevalentemente idonee per ordinamenti zootecnici-estensivi
449.795 Superficie totale della Provincia

## INDICE

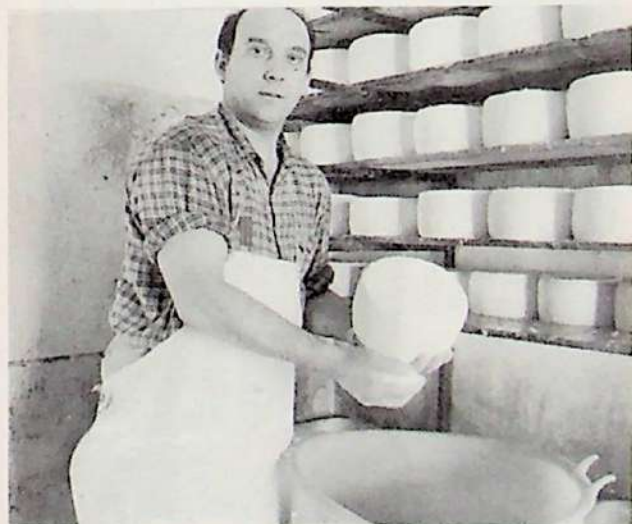
# Caseifici

# *Cheese Factories*

# *Caseificio Carlucci Fiorenzo*

*58100 Grosseto (loc. Pomonte)*
*Dep. Roma - via G. Moroni, 14 - Tel. 428084*

Sui colli del Grossetano e precisamente a Pomonte esiste la piccola azienda di Fiorenzo Carlucci, un'azienda che lavora il latte con una perizia ed amore da diverse generazioni ed i cui prodotti sono a garanzia della tradizione e della genuinità dei formaggi locali: dalla caciotta originale toscana, al pecorino, al canestrato. Il tutto fatto con amore e fantasia.

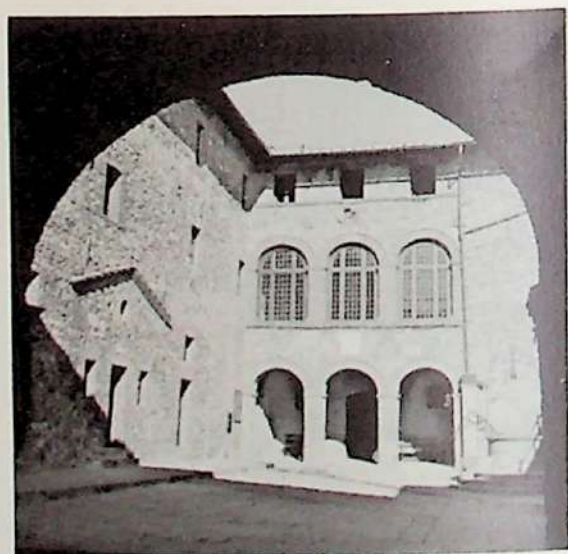
*On the hills of Grosseto, at Pomonte there is the small factory of Fiorenzo Carlucci which has been processing milk with carefulness and love for several generations and whose products are a guarantee of the tradition and genuinity of the local cheeses: From the original Tuscan Caciotta to the Pecorino and Canestrato everything is made with dedication and fantasy.*

# *Caseificio Corridori*

*58054 Scansano (Grosseto)*
*Via Orbetellana, 8 - Tel. 0564/507165*

L'attività del Caseificio Corridori di Scansano, posto a circa 30 Km. da Grosseto, è basata sulla commercializzazione di prodotti genuini caseari derivati da una lavorazione artigiana del latte ovino e bovino proveniente da allevamenti collinari controllati.

I principali prodotti commerciali, per i quali la ditta ha ricevuto riconoscimenti, sono il tipico pecorino toscano, i formaggi freschi misti e le ricotte.

*The activity of the Dairy Corridori of Scansano, situated at about 30 Kms. from Grosseto is specialized in the marketing of genuine dairy products which are derived from an artisan processing of sheeps and cows milk which is collected in controlled hill breedings.*

*The main products marketed are the typical «pecorino Toscano», fresh cheese and buttermilk curd for which the dairy Corridori has been awarded many prizes.*

# *Caseificio Manganelli Bruno*

*58022 Follonica (Grosseto) - via Cassarello*
*Tel. 0564/41286*

Il Caseificio Manganelli Bruno è situato in Follonica (GR) via Cassarello n° 39 e produce, in modo ancora artigianale, **Pecorino, Caciotta e Ricotta** secondo le migliori tradizioni della Maremma Toscana.

*The dairy Manganelli Bruno is situated in Follonica (GR) and produces still in artisan way, sheep's milk cheese, caciotta (small italian cheese) and buttermilk curd following the best traditions of the Tuscan Maremma.*

# *Caseificio Alfredo Poli*

*58100 Grosseto (loc. Poggioferro)*
*Tel. 0564/511043*

Il caseificio artigiano, che si trova a pochi Km. da Grosseto nella piccola frazi gioferro, produ mente pecori **Pecorino Mo** maggio mist denominato to con latte p

Vero formaggio prodotto
con latte pastorizzato

**Pecorino M. Amiata**
di ALFREDO POLI

Poggioferro (Gr)

*The artisan dairy, situated few Km. from Grosseto in the little village of Poggioferro, produces exclusively sheep's milk cheese denominated* P. Monte Amiata *and mixed cheese, cow-sheep, denominate* Santa Fiora *both with pasteurized milk.*

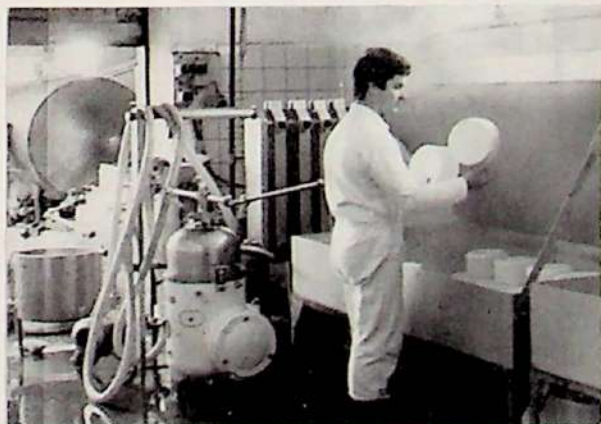
# *Caseificio Quilli & Costantini*

*58023 Gavorrano (loc. Giuncarico)*
*Via Spalato - Tel. 0564/88185*

I prodotti del Caseificio, fatti artigianalmente sono garantiti per la loro qualità e pregio, dal «toscanello» con latte di mucca e di pecora al pecorino di pura pecora alla delicata ricotta che completa questo campionario di gustose specialità.

*The products of this dairy, which are produced by following a traditional artisan method, are guaranteed for their quality and value.*

*The production line of the dairy is the following:*

- *«Toscanello» of sheeps and cows milk*
- *«Pecorino» of pure sheeps milk*
- *Buttermilk curd*

# *Caseificio F.lli Rossi*

*Grosseto (località Braccagni)*
*Tel. 0564/39057*

Caseificio dall'attività artigianale per cui nella maggior parte dell'anno il latte, sia esso di mucca e di pecora, viene raccolto nell'ambito della Provincia. Solo in particolari momenti e cioè quando, particolarmente in estate ed autunno, vi è scarsità di materie prime, ricorriamo per l'approvvigionamento a ditte di altre Regioni soprattutto dell'Emilia-Romagna.

Il tipo di prodotto che facciamo è ottenuto mediante la lavorazione, previa pulitura e pastorizzazione con apposite macchine, di latte di mucca e di pecora (caciotta toscana mista da noi etichettata con il marchio **Reginetta Grossetana)** ed il pecorino (marchio **Valle Bruna),** questo ultimo sia fresco che stagionato.

Essendo anche da fresco, per il particolare tipo di fermento adoperato nella lavorazione e per il sistema di pressatura a mano con salatura a secco anzichè in salamoia, un prodotto molto duro e a pasta bianca, abbiamo accentrato la vendita soprattutto nella Regione Emilia-Romagna e nell'alta Toscana, località più interessate a questo tipo specifico di formaggio.

Per quanto riguarda la Ricotta, questa viene ottenuta mescolando insieme sia il siero di pecora che di mucca.

Con il nuovo stabile terminato circa un anno fa abbiamo portato il quantitativo giornaliero a circa 60 ql. giornalieri come media annua, impiegando otto dipendenti e raccogliendo direttamente il latte

da circa una quarantina di conferenti.

La vendita nell'ambito della Provincia di Grosseto, almeno per quanto riguarda il formaggio misto, è da ritenersi trascurabile perchè in questa zona è molto più gradito un tipo di prodotto a pasta tenera.

*The Dairy F.lli Rossi carries on an artisan activity for which, during most of the year, the milk, both from cow and sheep, is collected in the whole of the Province of Grosseto. Only in particular cases when, especially in summer and in autumn, there is scarcity of raw materials, it applies for the supplies to companies of other regions especially in Emilia-Romagna.*

*The type of product made by F.lli Rossi is obtained through the working, which includes cleaning and pasturization with special machines, of cows and sheep's milk (mixed Caciotta Toscana labelled with the brand Reginetta Grossetana) and the pecorino (brand Valle Bruna) both fresh and seasoned.*

*Due to the fact that also when fresh, for the particular type of ferment utilized during the working and for the hand pressing system with dry salting instead of pickling, it is a very hard product and with white paste, it has concentrated the sales mainly in Emilia-Romagna and high Tuscany, areas which are more interested in these specific types of cheese.*

*Concerning the buttermilk curd, this is obtained by mixing together both the wheys of sheep and cow. With the new factory finished about one year ago a daily quantity of about sixty hundredweights (has been reached) as an annual average, by utilizing eight workers and by collecting the milk directly from forty suppliers.*

*The sales in the province of Grosseto, at least for the mixed cheese, is to be considered negligible because in this area a product with soft paste is preferred.*

# *Caseificio Enzo Spadi*

**Formaggio tipico maremmano**
*58036 Roccastrada (Grosseto)*
*Via della Tana - Tel. 0564/565069*

C'è un segreto per produrre buoni formaggi?
Sì: latte fresco, latte di pecore e mucche che pascolano nella verde Maremma.

Raccogliendo questo latte e avvalendosi di una lunga esperienza, la nostra azienda lavora con una moderna e avanzata tecnologia, riuscendo a fornire degli ottimi e nutrienti prodotti.

Il marchio «P», la firma indelebile che ciascuno trova su ogni forma di **pura pecora** è una ulteriore garanzia di genuinità.

Produciamo formaggi di pura pecora, di mucca e pecora e ricotta.

Per le conseguite e riconosciute affermazioni nel settore, la Camera di Commercio Europea ci ha conferito l'Apollo d'oro: oscar delle attività economiche.

*Is there a segret to produce good cheeses?*
*Yes: fresh milk, sheep's and cow's milk which pasture on the fields of the green Maremma.*

*Our firm by a modern and advanced technology and by our long experience in this field, collect the fresh milk and manage to have excellent and nourishing products.*

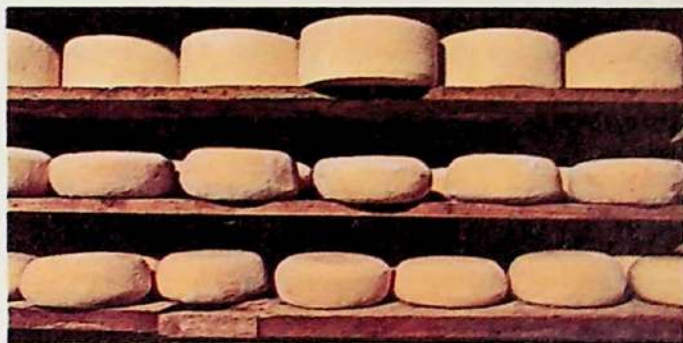
*The brand «P» indelible signature you can find on every whole cheese of* pure sheep *is a further guarantee of genuiness.*

*We produce cheeses of pure sheep, of cow and sheep and buttermilk curd.*

*The European Chamber of Commerce awarded us the «Apollo d'oro»: Oscar of the economic activities for the obtained and acknowledged achievements in this field.*

# *Caseificio Maremma*

**di Fortunato Spadi**

*58022 Follonica (Grosseto)*
*Zona industriale - via del Commercio*
*Tel. 0566/51349 - 51328*

**Ubicazione e tipo di attività**

Il caseificio **«Maremma»** ditta individuale, di proprietà del Sig. Spadi Fortunato, è ubicato nella zona industriale di Follonica in via del Commercio, esercita l'attività di trasformazione latte di pecora e mucca, per ricavarne tipici formaggi e ricotte.

**Reperimento «latte» prodotto da trasformare**

Tutto il latte di pecora e mucca che il caseificio passa alla trasformazione viene acquisito, presso circa 230 conferenti, posti in provincia di Grosseto, Livorno, Pisa, tramite diretti raccoglitori, che ogni mattina provvedono alla raccolta recandosi con appositi mezzi direttamente nei luoghi di produzione.

Durante i periodi di ridotta produzione di latte nelle provincie suindicate, il latte di mucca viene direttamente fornito da altre regioni e principalmente dall'Emilia Romagna.

Il quantitativo medio di latte lavorato è di circa 200 q.li giornalieri.

**Prodotti tipici e zone vendita**

Come si è accennato sopra, l'attività del caseificio è diretta alla produzione di tipici formaggi, infatti dalla lavorazione di buona parte del latte di sola pecora si ricavano due tipi di formaggio denominati rispettivamente «Toscanello Maremma» e «Pecorino Maremma», come si ricava una ricotta di pura pecora che trova la sua denominazione in «Ricotta Maremma di pura pecora».

Con il restante latte di pecora e con tutto il latte di mucca viene effettuata la produzione di formaggio e ricotta misti, denominati «Formaggio misto Maremma» e «Ricotta mista Maremma».

L'assoluta genuinità è la base principale delle caratteristiche dei nostri prodotti, che trovano la loro collocazione nelle Regioni Toscana, Emilia Romagna, Liguria, Piemonte e Lombardia.

Un'accurata tecnica di lavorazione, raggiunta dopo anni di esperienza, con l'ausilio di un particolare fermento, ci ha portato alla produzione di un formaggio e pasta friabile e bianca, che trova un mercato particolarmente favorevole specie nell'alta Toscana e nell'Emilia Romagna; produciamo inoltre, grazie sempre ad una particolare lavorazione ed ad un diverso tipo di fermento, un formaggio a pasta liscia, che trova consensi di mercato nelle altre Regioni indicate e nelle provincie di Livorno e Grosseto.

*The Dairy «Maremma», a firm owned by Mr. Spadi Fortunato, is situated in the industrial area of Follonica and carries on the activity of transformation of cow and sheep milk in order to obtain typical cheese and buttermilk curd.*

*All the cow and sheep milk which is transformed by the dairy is acquired from about 230 suppliers of the provinces of Grosseto, Leghorn and Pisa through direct collectors which take care of the collection every morning going with special means directly to the production areas.*

*During the periods of reduced milk production in the above mentioned provinces, cow milk is taken directly from other regions and mainly from Emilia-Romagna.*

*The average quantity of milk processed every day is about 20 tons. As previously mentioned, the activity of the dairy is directed towards the production of typical cheese; as a matter of fact from the processing of most of the sheep milk are obtained two types of cheese called «Toscanello Maremma» and «Pecorino Maremma» as well as a buttermilk curd from pure sheep which is called «Ricotta Maremma di pura pecora». With the sheep milk which is left and with all the cow milk is produced mixed cheese and buttermilk curd called «Formaggio misto Maremma» and «Ricotta mista Maremma». Absolute genuinity is the main characteristic of our products which are sold in Tuscany, Emilia-Romagna, Liguria, Piedmont and Lombardia. A special working process which has been reached after several years of experience, with the help of a special ferment, has brought us to the production of a cheese with white and friable paste which finds a very good market in Tuscany and Emilia-Romagna; we also produce, thanks to a special working and to a different type of ferment, a cheese with smooth paste which is very well accepted in the other regions and in the provinces of Leghorn and Grosseto.*

# *Caseificio di Montepescali*

*58030 Montepescali (Grosseto)*
*Tel. 0564/39030*

A pochi Km. da Grosseto nell'assolato paese di Montepescali il Caseificio del Consorzio Agrario Provinciale lavora latte di pecora e di mucca trasformandolo in appetitose forme di pecorino, di passoccio maremmano, di tipica caciotta e di tremolante e gustosa ricotta.

*A few Km. from Grosseto in the sunny village of Montepescali the dairy of the Provincial Agricultural Consortium works sheep and cow milk transforming it into appetizing whole cheese of «pecorino» (sheep's milk cheese), «passoccio maremmano», of typical «caciotta» (small italian cheese) and of soft and tasty buttermilk curd.*

# *Caseificio sociale Manciano*

*58014 Manciano (Grosseto)*
*Tel. 0564/629333*

Il Caseificio Sociale Manciano, nell'anno 1980, ha lavorato hl. 55.252 di latte, di cui hl. 26.679 di vacca e hl. 26.573 di pecora; dalla lavorazione di detti quantitativi di latte si sono ottenuti kg. 346.806 di formaggi freschi, kg. 457.999 di formaggi a media e lunga stagionatura quali il Pecorino Toscano ed il Toscanello e kg. 165.642 di ricotta.

Il Caseificio Manciano commercializza direttamente i propri prodotti ed oggi possiamo dire di essere presenti su tutti i mercati d'Italia grazie anche a organismi tipo gli Autogrill S.p.A. e la grande distribuzione quali Standa, Coop, Italia, Invernizzi etc., oltre ad un nutrito numero di commercianti medio-grandi.

Il mercato estero non è mai stato preso in considerazione dal momento che tutto il formaggio prodotto è tranquillamente assorbito da quello nazionale; ciò non toglie che nel futuro possa rappresentare una fonte sicura di smercio.

Circa i programmi futuri, segnaliamo che stiamo dando inizio alla costruzione di un nuovo magazzino di stagionatura del formaggio Pecorino Toscano in particolare della capacità di q.li 1000 circa. Inoltre abbiamo rilevato un centro suinicolo in località Piano di Cirignano comune di Manciano, dove saranno ciclati 2.550 suini da ingrasso all'anno.

*In 1980 the Social Dairy of Manciano worked 55,252 hls of milk, of which 26,679 hls from cow and 26,573 from sheep; from the working of said quantities 346,806 kgs. of fresh cheese, 457,999 kgs. of medium and long seasoned cheese as the Pecorino Toscano and the Toscanello and 165,642 kgs. of buttermilk curd were obtained. The Dairy of Manciano commercializes directely its own products and at the moment we can say that it covers all the Italian market thanks to market-support centres such as Autogrill S.p.A., Standa, Coop Italia, and Invernizzi as well as several medium-big dealers.*

*The foreign markets have never been taken into consideration since all the production is absorbed by the Italian market; however we understand that in the future the foreign markets could offer very good possibilities of selling said products. About our future programs, we are now beginning the construction of a new warehouse for the seasoning of the cheese with a capacity of about 1,000 hundred weights. We have also bought a pig centre where about 2,550 pigs will be treated per year.*

# *Caseificio Sociale Cooperativo di Sorano*

*58010 Sorano (Grosseto)*
*Via San Marco, 32 - Tel. 0564/633141*

La nostra lavorazione in questo settore (circa 13 milioni di litri nel 1980) pur qualificandosi e differenziandosi in proporzioni diverse nei vari periodi a seconda dell'entità dei conferimenti dei Soci e dei quantitativi disponibili di latte di pecora e di mucca che sono determinati anche da fattori stagionali e naturali, tende tuttavia ad assicurare in continuità nell'arco dell'anno una costanza nella tipicizzazione dei prodotti e quindi nella qualificazione degli stessi.

Esigenze della clientela e l'impegno nel mercato fortemente concorrenziale richiedono una vasta gamma di prodotti, caciotte, toscanello, canestrati, norcia, pecorino, ricotta, burro che debbono sempre corrispondere a caratteristiche costanti ed ottimali.

I mercati interessati agli stessi in cui operiamo sono Roma, Firenze, Grosseto, Viterbo, Siena, Terni e relative Provincie con espansioni all'Emilia Romagna - Milano e provincia, costiera Adriatica ecc.

Si tratta di aree collaudate con domanda continua o periodica per cui in condizioni normali di richiesta di mercato

e con livelli di produzione media regolare ci assicurano un assorbimento costante fino a completo esaurimento dei nostri prodotti.

Nonostante questo sono state prese in considerazione seppure per ora in forma limitata ed a livello di campionatura ed in prospettiva, richieste provenienti dall'estero soprattutto dall'Europa settentrionale che sembra dimostrarsi assai interessata ai nostri prodotti.

Infatti se per il passato, anche in considerazione delle richieste proporzionate alla capacità produttiva, era limitato l'interesse ad un potenziale allargamento del campo di azione, riteniamo ora giusto e necessario guardare in prospettiva, soprattutto perchè vi è una costante tendenza da parte dei nostri allevatori ad accrescere i conferimenti.

*Our working in this sector (about 13,000,000 of lts. during 1980), even if qualifying and differentiating itself in several proportions in different periods depending on the entity of the supplies of the associates and on the available quantities of cow and sheep milk which are determined also by natural and seasonal factors, tends to ensure throughout the year a constancy in the type of products and therefore in their qualification.*

*The requirements from the clients and the engagements in a highly competitive market demand a very wide range of products such as, caciotta, toscanello, canestrati, norcia, pecorino, buttermilk curd and butter which must always correspond to constant and optimal characteristics.The markets interested in our production and in which we operate are Rome, Florence, Grosseto, Viterbo, Siena, Terni with extensions in Emilia-Romagna, in the province of Milan, in the Adriatic coast, etc.*

*These are areas in which there are continous or periodical demands which, in normal conditions of market requests and with regular production levels, assure us a constant and total absorption of our products.*

*Notwithstanding this, several requests from abroad have been taken into consideration mostly from northern Europe, ever if in a limited form and at samples level.*

*In the past, also in consideration of the requests proportionated to the production capacity, our interest in a potential increase of our operating field was limited, but now we believe it right and necessary to look in prospect view, mostly because there is a constant tendency from our breeders to increase their supplies.*

# *Consorzio Produttori «Latte Maremma»*

*58100 Grosseto - Tel. 0564/26393*

Il Consorzio Produttori Latte Maremma Società Cooperativa a r.l. ha la propria sede sociale e lo stabilimento in via Scansanese n.150 in Grosseto.

La Cooperativa è stata costituita nell'anno 1961 e nello stesso anno, nel mese di Febbraio, ha iniziato la propria attività.

Attualmente ne fanno parte 160 produttori di latte bovino appartenenti a piccole, medie e grandi aziende.

La Cooperativa provvede alla raccolta, trasformazione, commercializzazione del prodotto conferito dai soci.

Il latte giunge allo stabilimento prerefrigerato in quanto tutte le stalle dei soci sono fornite di apposito refrigeratore per latte, giunto alla banchina di ricevimento viene sottoposto ad un primo controllo e se idoneo passato alle successive fasi di lavorazione quindi pastorizzato e confezionato in contenitori a perdere da 1 litro e mezzo litro.

La capacità lavorativa degli impianti è di 200 q.li giornalieri ma è in programma un ampiamento della suddetta capacità per fare fronte alla crescente richiesta di prodotto fresco.

I prodotti commercializzati dalla Cooperativa sono i seguenti:

- latte pastorizzato fresco omogeneizzato indenne da **tbc** in contenitori da litro e mezzo «Intero» e «Parzialmente scremato».
- latte a lunga conservazione

nei tipi: intero, parzialmente scremato e biscremato.

- panna fresca pastorizzata in confezioni da 1 litro, mezzo litro, e 200 gr.
- yogurt al frutto e yogurt magro.

*The Consortium of Maremma milk producers.*

*Has its Centre and Factory in Grosseto via Scansanese n.150.*



*The Cooperative was established in 1961 and in February of the same year it started its activity.*

*At the moment 160 little, medium and large firms of cows milk producers are associated with this Cooperative.*

*The Cooperative collects, processes and markets the products supplied by the associates.*

*The milk reaches the factory prerefrigerated because all the cowsheds are supplied with a milk refrigerator, when the milk arrives at the factory it is submitted to the first control, and if it is suitable will pass to the following processes, then pasteurized and packed in disposable containers of 1 liter and 1/2 liter.*

*The daily production of the factory is of 20 tons, but it has already been planned to enlarge the production in order to meet the increasing demand for fresh milk and fresh milk products.*

*The products marketed from the cooperative are as follows:*

- *Pasteurized fresh milk homogeneised and T.B.C. uncontaminated in 1 liter and 1/2 liter «whole» and «partially skimmed» containers.*
- *Long life milk: whole partially skimmed and skimmed.*
- *Fresh pasteurized cream in containers of 1 liter 1/2 liter and 200 gr.*
- *Fruit yogurt and natural yogurt.*

# Carni
## *Meats*

# *Salumificio Vittorio Cerboni*

**Salumi tipici della montagna amiatina**

*Castel del Piano (località Marinella)*
*Tel. 0564/955343 - 955372*

Il salumificio Cerboni è sito in Castel del Piano a m. 635 di altezza sl/m. sulle pendici del monte Amiata. Sfrutta cosi la sua ottima posizione climatica per produrre dei salumi ancora all'antica adottando cicli di lavorazione tradizionali, ottenendo un prodotto dall'inconfondibile fragranza e dal sapido gusto casalingo.

Si avvale per questo di un allevamento, circa 2000 capi di suini con un congruo numero di scrofe di razza selezionata che riproducono soggetti di qualità in un ambiente igienico sanitario ottimo caratterizzato da stalle **Belen-Sicit** con ben 3 sale parto.

Tale allevamento nasce dall'esigenza di controllare fin dalla nascita il suino ed avere al momento della macellazione sempre lo stesso tipo di prodotto garantito; inoltre tale strutture permettono di soddisfare le richieste di vari ed importanti mercati regionali quali la **Standa** di Firenze, Livorno e Grosseto ed altri centri commerciali.

Si può affermare che tale salumificio ha immesso nel mercato un genere di largo consumo dal costo competitivo rispetto alle qualità che lo caratterizzano.

*The delicatessen factory Cerboni is located in Castel del Piano at 635 meters above sea-level on the slopes of Mount Amiata. It exploits its excellent climatic position to produce old-fashioned salami following traditional working cycles in order to obtain a product with unmistakable fragrance and a sapid homely fashioned taste. It avails itself of a breeding of about 2,000 swine with an high number of selected sows which reproduce high quality subjects in an excellent sanitary environment distinguished by* Belen-Sicit *pigsties with 3 delivery rooms. This breeding comes from the necessity to check the swine from its birth and to have, at the time of the slaughtering, always the same guaranteed product; besides, the above structures allow then to satisfy the demands of several important regional markets such as* Standa *of Firenze, Siena, Livorno, Grosseto and other commercial centres. It can be affirmed that this delicatessen factory has introduced into the market a wide consumption product with highly competitive prices in comparison to its quality.*

# *Salumificio Artigiano Soranese*

**di Giuliano Fratini**

*58010 Sorano (GR) - (loc. S. Quirico)*
*Tel. 0564/633185*

La **s.a.s.o.** attua una lavorazione che garantisce una perfetta genuinità dei prodotti di tipo strettamente artigianale e nel suo campionario troviamo:

1 – Salami tipo Milano - Fabriano - Corallina - Cacciatori.
2 – Salsicce fresche - appassite - filsette.
3 – Prosciutti: tutti tipo casareccio come viene richiesto maggiormente.
4 – Capocolli con finocchio e aglio.
5 – Zambotti disossati come capocolli.

*Artisan production of:*
*1) Salami type «Milano», «Fabriano», «Corallina», «Cacciatore».*
*2) Dried and fresh sausages.*
*3) Hams.*
*4) Capocolli with fennel and garlic.*
*5) Boned loins.*

# *Salumificio Adriano Mancini*

**Macelleria - Norcineria**

*58100 Grosseto*
*Rivendita: piazza del Mercato - Tel. 0564/412928*
*Magazzino: via Ansedonia, 30/32 - Tel. 0564/28385*

Lavorazione carne suina a carattere artigianale con produzione di insaccati tipici della tradizione toscana (insaccati freschi di pronto consumo ed insaccati stagionati, la cui stagionatura avviene ad un'altitudine, di m. 600 s.m.).

La ditta produce anche specialità proprie quali: salame campagnolo, pancetta coppata, soppressata nella testa di suino, trasformazione con un pizzico di fantasia di alcuni salumi della norcineria meridionale.

*Artisan type processing of pigs meat with production of typical salami in the Tuscan tradition (fresh salami ready for eating and seasoned salami, whose seasoning is carried out at an altitude of 600 meters.). The Firm also produces its own specialities:*

- *Country type Salami*
- *Bacon with «Coppa» (kind of italian sausage)*
- *«Soppressata» (salami made from the head of the pig)*
- *Transformation with a touch of imagination of some of the Salami southern Norcia type.*

# *Salumificio Giovanni Mancini*

*58100 Grosseto*
*Via Isonzo, 24 - Tel. 23950*

Piccolo stabilimento all'interno di Grosseto con lavorazione esclusivamente artigianale del puro suino con prodotti tipici della norcineria toscana: dai prosciutti stagionati, ai profumati salami alle «salsicce» ed ammazzafegati piccanti ed appetitosi. Tutto con aromi naturali e genuini.

*This little factory is situated in the city of Grosseto and produces the following typical Tuscan pork products:*

- *seasoned hams*
- *salami*
- *sausages*
- *piquant sausages (with lever, heart, spleen etc.).*

*All the above mentioned products are processed with natural and genuine flavours.*

# *Salumificio Sociale Cooperativo di Sorano*

*58010 Sorano (Grosseto)*
*Via Pitiglianese - Tel. 0564/633131*

Nella gestione salumificio, sorta da poco come supporto logico ed indispensabile delle Porcilaie, (sono stati mattati nel 1980 oltre 2000 capi), abbiamo constatato come i prodotti di puro suino, parte lavorati in modo classico, parte offerti in una tipicizzazione locale, stiano incontrando interessi commerciali ed apprezzamento nella clientela, per cui seguendo le più larghe vie dei prodotti caseari, si stanno bene inserendo nelle Provincie di Grosseto, Viterbo e Siena e nella vasta fascia costiera dell'Alto Lazio e della Toscana.

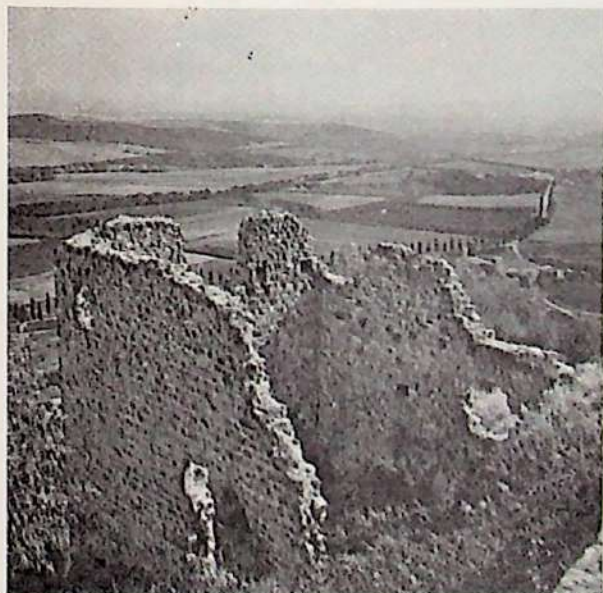
Questo elemento ci è di sprone per cui è in programma un'ampliamento e completamento nelle strutture per renderle ancora più valide e funzionali ed un progetto altamente qualificante che pone in primo piano e torna ad onore del Caseificio Cooperativo di Sorano, approvato e finanziato, la cui realizzazione ha avuto inizio è la costruzione di un impianto BIOGAS per la produzione di metano utilizzando il riciclaggio degli scarichi del Caseificio e delle Porcilaie.

Si tratta di un'opera di alta tecnologia progettata e studiata dal Prof. Merli dell'Università di Roma, il cui compimento è previsto entro il corrente anno e la funzionalità per la primavera del 1982.

Una volta realizzato coprirà in maniera notevole i pesanti consumi energetici (gasolio ed elettricità) dello stabilimento e quindi oltre ad assicurare

un largo margine di autonomia ed autosufficienza porterà veramente un indispensabile risparmio economico alla gestione.

*In the management of the delicatessen factory, recently established as a logical support to the piggeries, (more than 2,000 pigs have been slaughtered during 1980, we have noted that pure pork products, partly worked in a classic way and partly offered to meet local typical requirements, are being appreciated by several clients with very interesting commercial prospects, and in connection with this, by following the wider ways of the dairy products, are being well introduced in the provinces of Grosseto, Viterbo and Siena and in the coast of Tuscany and northern Latium.*

*Due to this we have in program to increase and complete the structures in order to render them more valid and functional.*

# Prodotti diversi

# *Others*

# *Brezzi Eugenio*

**Industria tartufi**

*58100 Grosseto - via Sovana, 19*
*Tel. 0564/24519*

La Ditta **Brezzi Eugenio** è una ditta individuale che opera nel campo dei tartufi da ben quaranta anni. Dopo aver lavorato a lungo esclusivamente in campo nazionale, negli ultimi quindici anni ha aperto le sue prospettive di mercati esteri.

In questo campo infatti ha lavorato attivamente riuscendo a guadagnarsi una grossa fetta dei mercati americani, francesi, tedeschi e belgi, fino ad arrivare ad un 1980 quasi esclusivamente dedito all'esportazione.

I prodotti lavorati sono essenzialmente i tartufi.

Tartufi bianchi del Piemonte (Tuber Magnatum) e tartufi neri di Norcia (Tuber Melanosporum) nonchè tartufi neri scorzoni (Tuber Aestivum).

Mentre i tartufi bianchi vengono venduti quasi al 90% all'estero.

Questo chiaramente per una diversa arte culinarea.

La cosa che ci ha lanciati ed affermati sempre di più è stata ed è sempre la ns. specialità: la purè di tartufi.

Di questo prodotto la ditta è la prima, in senso assoluto, produttrice ed è anche l'unica che ha lanciato sul mercato con meritati successi la purè di funghi porcini od ovoli mista con tartufi bianchi.

*The Company Eugenio Brezzi is a oneman business which has been operating in the field of truffles for more than forty years.*

*After having worked for several years only in Italy, in the last fifteen years it has opened its prospects also to the foreign markets. This company has been working hard in this field and has succeeded in acquiring very large portions of the markets of the United States, France, Germany and Belgium with the consequence that in 1980 almost all of its production was exported to those countries.*

*The production concerns mainly truffles: white truffles from Piemonte (Tuber Magnatum) and black truffles from Norcia (Tuber Melanosporum) as well as black truffles «Scorzoni» (Tuber Aestivum), 90% of the white truffles are sold in Italy while 90% of the black truffles and their derivatives are exported abroad. This is due mainly to a different culinary art.*

*But the real spearhead of the production which has launched and made a name for the company in Italy as well as abroad is the truffles purèe. The company has been the first and actually is the main producer of this specialty as well of the purèe of boletus or agaric mushrooms with white truffles.*

# *Ubaldo Corsini*

**Biscottificio Industria dolciaria**
*58033 Castel del Piano - via Pozzo Stella*
*Tel. 0564/955250 - 955342*

La Ditta **Corsini Ubaldo**, con laboratorio in Castel Del Piano, ha per oggetto la fabbricazione e la vendita di prodotti dolciari da forno: Panettoni, Pandoro, Colombe, Biscotti, Torte casalinghe ecc...

L'Azienda è nata nel 1969 e conta attualmente quindici addetti.

La produzione, improntata alla genuinità, viene effettuata adoperando esclusivamente il meglio delle materie prime, senza conservanti, pur mantenendosi in chiave con i prezzi dimercato.

La produzione si diversifica in due linee di cui la prima chiaramente improntata a ricette fedeli alla tradizione locale con una gamma di prodotti tipici come la crostata di ricotta, il corollo, i biscottoni, le crostate di frutta, la torta di pinoli e la schiacciata di Pasqua.

La seconda linea invece abbraccia quei prodotti entrati ormai di uso comune in tutte le case come le paste lievitate, i merendini, biscotti, panettone, pandoro, colombe ecc...

Evidentemente la produzio-

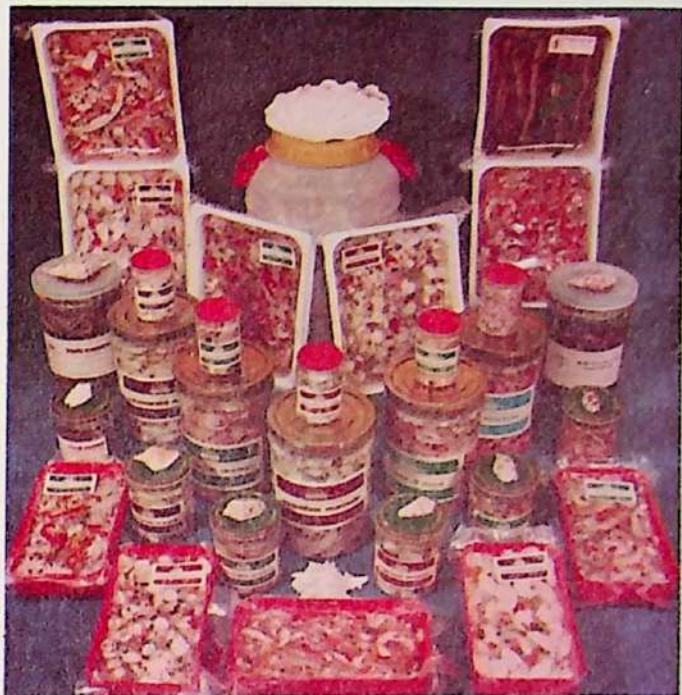
ne a livello artigianale, la cura, l'attenzione, l'impiego di materie prime sceltissime e l'esperienza acquisita in questi anni ci fanno ottenere degli ottimi prodotti.

Attualmente sono tre le province interessate alla ns. distribuzione ma contiamo di estendere a tutta la Toscana la rete delle ns. vendite.

L'Azienda è decisivamente proiettata verso il futuro e pronta a recepire la richiesta di nuovi mercati poichè l'esperienza ed il personale che man mano si è qualificato ci consentono l'attuazione di programmi futuri di espansione.

*The firm* Corsini Ubaldo, *with workrooms in Castel Del Piano, has the object of producing and selling of baked confectionary products such as: «Panettone», «Pandoro», «Colomba», biscuits, home made cakes, etc. The firm was established in 1969 and numbers 15 employees and workers. The production, marked with genuineness, is effected by utilizing exclusively the best of the raw materials, with out preserves while, the price of the above mentioned products remain very competitive. The production differs in two lines of which the first is essentially based on local traditional recipes with a range of typical products such as the buttermilk curd tart, «corollo», «biscottoni», fruit cakes, pine - seeds cake and the «schiacciata di Pasqua». On the contrary, the second line comprises all those products which by now are commonly used in all houses such as the leavened dough, snack cakes, biscuits, «Panettone», «Pandoro», «Colomba», ect. Evidently the artisan method, the care, the utilization of first choice raw materials and the experience acquired in these last year allow the firm Corsini to obtaim very good products. At the moment three are the provinces interested in such a production but the firm Corsini plans to extend its sales to the whole of Tuscany. The firm is resolutely projected to the future and ready to accept the demands of new markets since its experience and its highly qualified workers allow it the fulfilment of expansion programs.*

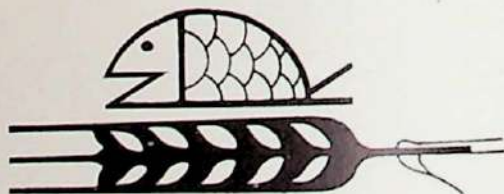
# *Coop. Agro Ittica Maremmana*

**Lavorazione prodotti ittici**
*Orbetello Scalo (Grosseto)*
*Tel. 0564/862096*

La Coop.**a.i.m.** s.r.l. sorta nel 1977 si occupa della lavorazione di prodotti ittici. Sorti inizialmente per la trasformazione dei prodotti tipici di Orbetello, le anguille, ci siamo poi specializzati anche in altre lavorazioni sempre ittiche, che ci consentono di approntare diverse conserve alimentari in olio.

La gamma dei nostri prodotti è quindi ora la seguente: l'Anguilla lavorata in tre diverse maniere fra le quali l'anguilla marinata la più conosciuta, insalata di mare, moscardini marinati, calamaretti marinati, seppioline marinate, polpo marinato. I prodotti sopra citati sono confezionati in vetro e in confezioni sottovuoto per coprire diversi settori del mercato e cioè: ristorazione singola e collettiva, alimentari tradizionali e supermercati.

I nostri mercati di vendita coprono tutta l'Italia centrale fino a Roma, Liguria e Lombardia, con intenzione di allargarsi in tutta l'Italia settentrionale.

Nei nostri programmi futuri, oltre ad un allargamento della ns. gamma di vendita abbiamo la costruzione di un nuovo stabilimento che dovrebbe sorgere presso Albinia di Orbetello.

*The Coop. Agroittica Maremmana, established in 1977, carries out the processing of fish-products; initially created for the transformation of Orbetello's typical products, the eels, it has specialized also in other fish-products processing, which allow it to prepare several alimentary preservers in oil. Its actual range of products is as follows: eel processed in three different ways and particularly the soused eel which is the most known, sea-food salad, soused octopus, soused calamary and soused cuttle fish. Said products are packed either in glass jars or in vacuum plastic containers in order to cover large sectors of the Italian market, that is to say: restaurants, foodstuffs shops and big stores. Its sales organization covers the whole of central Italy from Lombardia, to Rome with the intent of covering all northern Italy in the future. In its programs, besides an enlargement of its sales range, the construction of a new factory which should be erected in Albinia is foreseen.*

# *La Gastronomica*

**Confezione e lavorazione specialità gastronomiche**

*58100 Grosseto - via Davide Lazzeretti (loc. Casalone)*
*Tel. 0564/24967*

La ns. produzione si basa in particolare su una vasta gamma di «sughi» di alta qualità, con una lavorazione puramente artigianale.

Accanto ai sughi vengono confezionati prodotti come:

- antipasti di mare - insalata di mare - polpetti in galera;
  oppure:
- capriolo sott'olio - capriolo alla cacciatora - cinghiale sott'olio - salsiccia di cinghiale sott'olio;
  nonchè:
- lasagne al forno surgelate - cannelloni ripieni surgelati.

Trattandosi di azienda giovane ha lo sguardo rivolto verso tutti i mercati che offrono prospettive di sviluppo.

*The production of Gastronomica is based mainly on a wide range of high quality sauces which are obtained from artisan processing. Together with the sauces the following products are also manufactured:*

- *Sea Food Hors D'oeuvres*
- *Sea Food Salad*
- *Boiled Little Octopuses*
- *Roe-buck in oil*
- *Stewed Roe-buck*
- *Wild Boar in oil*
- *Wild Boar sausages in oil*
- *Deep frozen baked «Lasagne»*
- *Deep frozen stuffed «Cannelloni».*

# *Oleificio Sociale Cooperativo di Montiano*

*Montiano - Magliano in Toscana (Grosseto)*
*Tel. 0564/589802*

L'Oleificio Sociale Cooperativo di Montiano promosso dall'Ente Maremma nel 1961, interessa circa 400 olivicoltori dei comuni di Magliano in Toscana, Orbetello, Manciano e la zona sud del comune di Grosseto.

Dalla frangitura di circa q.li 8.000 di olive si ricava un olio extravergine di oliva dalle tipiche caratteristiche dell'olio toscano.

L'olio è prodotto in un frantoio sistema Baglioni che rispetta fortemente i canoni classici e tradizionali della frangitura delle olive.

La vendita dell'olio è fatta in confezioni da lt. 5 - 10 - 25 e bottiglie da 1 litro principalmente per corrispondenza direttamente a famiglie residente nelle città dell'Italia centro-settentrionale, oltre si intende nelle diverse località della

provincia. Le eccedenze sono vendute essenzialmente sul mercato oleario di Siena e Firenze.

Le prospettive future sono indirizzate ad incrementare il conferimento del prodotto per evadere la domanda che perviene anche dall'estero.

L'Oleificio esplica anche un'azione di promozione per migliorare le tecniche colturali.

Nel 1979 all'Oleificio Sociale Cooperativo di Montiano è stato attribuito il premio «Qualità e Cortesia» e nel corrente anno il premio «Grosseto che lavora».

*The Social Co-operative Oil mill of Montiano, promoted back in 1961 by Ente Maremma, numbers about 400 oil cultivators of the Communes of Magliano in Toscana, Orbetello, Manciano and the southern part of the Commune of Grosseto. From the crushing of about 800 tons of olives is obtained a pure olive oil with the typical characteristics of the Tuscan oil. The oil is produced in a Baglioni type oil-mill which follows the traditional fundamental rules of the olive crushing. The sale of the oil is effected in containers of 5 - 10 - 15 liters and in bottles of 1 liter mainly by mail directly to families residing in the cities of central and northern Italy as well as obviously in the different areas of the province. The left over is sold mainly on the oil markets of Siena and Florence. The future prospects are directed to increase the supply of the product in order to fill also the requests from foreign countries. The Oil Mill carries out also a promotional activity to improve the cultivation techniques.*

*In 1979 the Social Co-operative Oil Mill of Montiano was awarded the «Quality and Kindness» prize and 1981 the «Working Grosseto» prize.*

# *OL.MA*
# *Olivicoltori Maremmani*

*Grosseto (località Braccagni)*

## «IL MADONNINO»
## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

La Cooperativa **Ol.ma** frange solamente le olive di N° 819 soci produttori provenienti dalle colline della Maremma Toscana e commercializza l'olio extra vergine **«Il Madonnino»** estratto dalle suddette olive esclusivamente con un processo di spremitura restando invariato pertanto il contenuto in sostanze naturali. Dalla sua naturalezza può dipendere un leggero intorbidamento dell'olio od una limitata sedimentazione.

Viene opportunamente usato a cotto perchè l'elevato contenuto in sostanze antiossidanti ne garantisce la resistenza alle elevate temperature. Tutti i suoi pregi qualitativi, le ottime caratteristiche di composizione e la sua fragranza vengono però esaltati negli usi a crudo necessari in una equilibrata alimentazione: verdure crude, pinzimonio, verdure cotte, legumi ed in particolare per la «bruschetta» tipicamente toscana.

*The Cooperative* ol.ma *processes only the olives of 819*

*associates of the Maremma Toscana's hills and Markets the extra virgin oil «Il Madonnino» extracted from the olives only by squeezing, leaving unchanged the contents of natural substances. A slight cloudiness of the oil or sediment depends on its natural characteristics.*

*This oil can be cooked because the high contents of anti-oxidative substances grant endurance at high temperature. All its merits, characteristics and aroma are exalted when used crude in a bal anced diet: raw vegetables, «pinzimonio» (Sauce of oil salt and pepper), cooked vegetables, legumes and particularly for the typical «bruschetta» (Roast bread with oil, garlic, salt and pepper) of Tuscany.*

# *Sampieri*

**Fabbrica bibite**
*58100 Grosseto - via Cere, 13*
*Tel. 0564/28444*

La ditta Sampieri produce: bevande analcooliche, gassosa, aranciata, limonata, chinotto, cedrata, pompelmo in bottiglie grandi e piccole, con vetro a rendere e a perdere.

La zona che serviamo è la provincia di Grosseto e le città di Piombino e Cecina.

*Production of soft non-alcoholic drinks such as, lemonade, orangeade, gassosa, chinotto, citronade, grapefruit juice in small and big bottles, either to return or not.*

- *The area we serve is the province of Grosseto and the cities of Piombino and Cecina.*

# «*Pastificio Margherita*»

**di Quinzi Margherita**
*Orbetello - via Etruria, 25*
*Tel. 0564/867411*

Da oltre 20 anni il laboratorio artigianale «Pasta alim. fresca «**Margherita**» opera in una posizione di prestigio dovuta alle positive caratteristiche della produzione.

Leader indiscusso nella Toscana Sud per il proprio settore, il Laboratorio ha rinnovato profonde e valide tradizioni gastronomiche tipiche della gente della Maremma, con la sua più conosciuta ed apprezzata creazione: i tortelli di ricotta e verdura, in cui pochi ingredienti sapientemente amalgamati e lavorati secondo antiche regole danno origine ad un piatto dal gusto deciso e sicuro, di rapido approntamento; altri prodotti fanno corona a quello centrale: dalle normali tagliatelle all'uovo agli elaborati triangoli; dai tortellini di carne ai cannelloni e agli gnocchi.

L'Azienda è sorretta da una solida organizzazione commerciale; dotata di macchinari modernissimi e di impianti di conservazione a medio e lungo termine per i suoi stessi prodotti surgelati, può estendere le proprie possibilità produttive secondo le esigenze del mercato, sia per il prodotto fresco che per i surgelati, senza alterare le caratteristiche fondamentali del prodotto: qualità, genuinità, buon prezzo.

Il laboratorio ha la sua sede principale in Orbetello Via Etruria, 25. Sue succursali sono in Orbetello Via Massimo D'Azeglio, 3 e a P. S. Stefano Via Roma, 35.

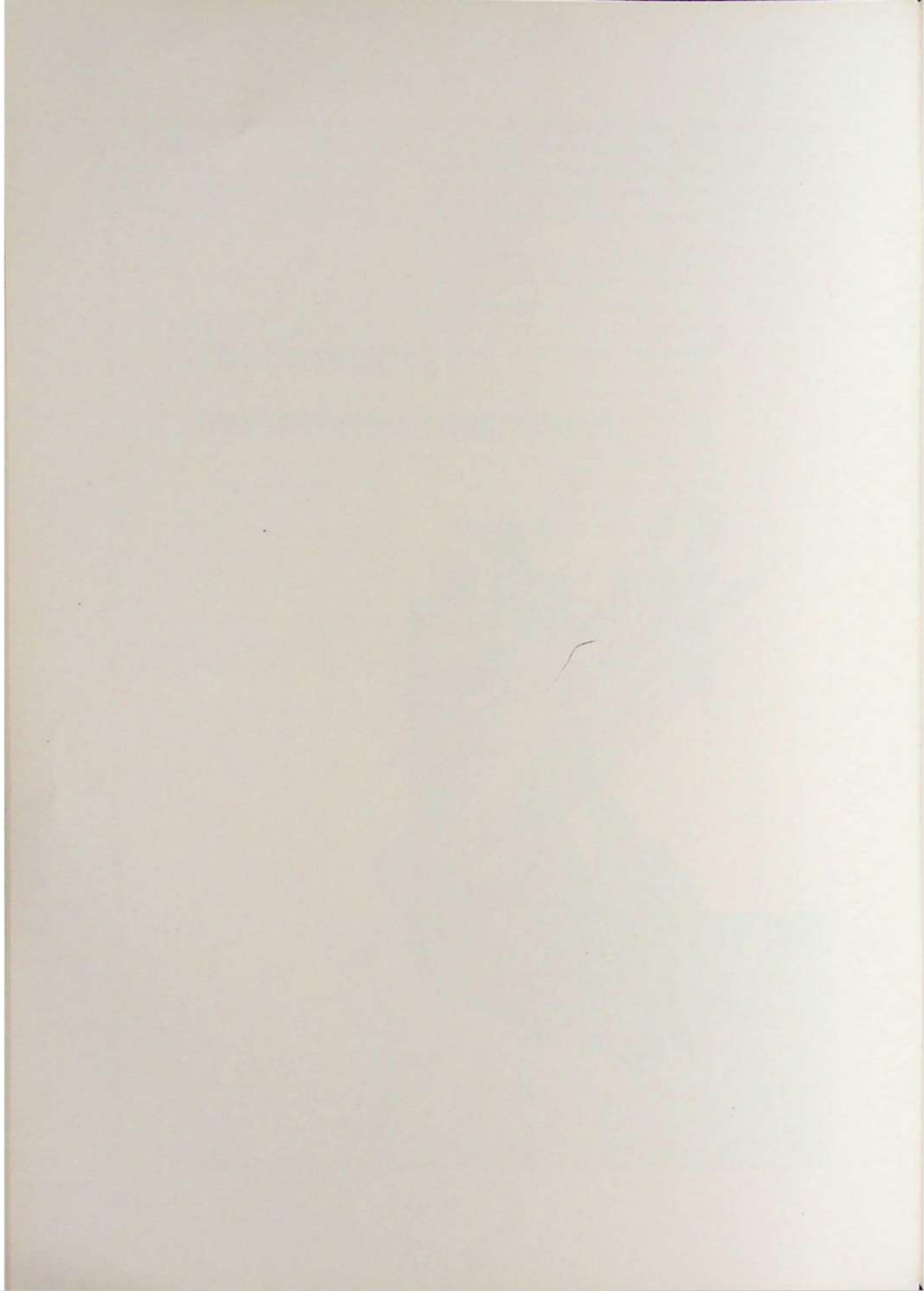
*For 20 years the artisan workshop «Fresh Alimentary» pasta «Margherita» has been working a position of prestige due to the positive characteristics of its production.*

*A leader in its field for south Tuscany, the workshop has renewed gastronomic traditions of the Maremma's people, with its most known and appreciated creation «tortelli of buttermilk curd and vegetables», where few ingredientes, learnedly processed and amalgamated, give a dish with a sure and resolute taste ...ry quick to make; other pr... tagliatelle with eggs, «... li», meat tortellini, ca... and ghocchi (Flour, e... potatoes).*

*The firm is supported by a solid commercial organization; it has very modern machinery and medium and long preservation system to freeze its own products. Therefore it can extend its. Productive capacities following the requests of the Market, both for fresh and frozen products, without altering the fundamental chacaracteristics of the product: quality, genuinity good price.*

*The workshop has its main centre in Orbetello Via Etruria 25, its branches aro in Orbetello Via M. D'Azeglio 3 and in P. S. Stefano Via Roma 35.*

# Ortofrutticoli

# *Fruits and vegetables*

# *Cassarello*

**Industria lavorazione prodotti ortofrutticoli**

*58022 Follonica (località Cassarello)*
*Tel. 0566/40194*

La ditta trasforma esclusivamente il pomodoro; i cui prodotti finiti sono concentrati e pomidori pelati.

Per quanto riguarda i mercati oltre a quello Nazionale siamo interessati ai Paesi del **mec** e del Medio Oriente.

*The Firm Cassarello works only tomatoes to obtain tomato concentrate and peeled tomatoes with an interest in the markets of Italy and of the European Community.*

# *Coret*

**Consorzio ortofrutticolo dell'Etruria**
*58100 Grosseto - via Scansanese, 142*
*Tel. 0564/27967*

La **Coret** commercializza in vari mercati esteri i seguenti prodotti:

| Prodotto | Mercato |
|---|---|
| Nocciole | Francia |
| Nocciole | Germania |
| Nocciole | Svizzera |
| Nocciole | Inghilterra |
| Gusci di nocciole | Francia |
| Pasta di nocciole | Francia |
| Pesche | Francia |
| Pesche | Danimarca |
| Uva | Belgio |
| Uva | Danimarca |
| Peperoni | Danimarca |
| Susine | Belgio |
| Pomodori | Belgio |
| Meloni | Belgio |
| Meloni | Danimarca |
| Mele | Belgio |

*Products commercialized in 1980 with indication of the foreign markets interested:*

| Products | Markets |
|---|---|
| Hazel Nuts | France |
| Hazel Nuts | Germany |
| Hazel Nuts | Switzerland |
| Hazel Nuts | Great Britain |
| Hazel nut shells | France |
| Hazel nut paste | France |
| Peaches | France |
| Peaches | Denmark |
| Grape | Belgium |
| Grape | Denmark |
| Peppers | Denmark |
| Plums | Belgium |
| Tomatoes | Belgium |
| Melons | Belgium |
| Melons | Denmark |
| Apples | Belgium |

# *Conalma*

**Conserve alimentari maremma**
*58010 Albinia (Grosseto)*
*Tel. 0564/870027 - 870079*

Prodotti lavorati dalla Conalma Cooperativa, al momento attuale, sono:

- pomodori con produzione di:
  pomodori pelati, triturato di pomodoro, polpa di pomodoro, nelle confezioni
- concentrati doppi, semplici, tripli
- fagiolini in scatola nelle confezioni da Kg. 3 - 1 - 0,500
- pesche allo sciroppo nelle confezioni da Kg. 5 - 1 - 0,500
- legumi reidratati nelle confezioni da Kg. 3 - 1 - 0,500

È in fase di progettazione la costruzione di un impianto di surgelazione dei prodotti ortofrutticoli.

Il **Conalma** a mezzo del Consorzio «Conserve Italia» vende la propria produzione, con etichetta «Valfrutta» in tutti i mercati nazionali, nei Paesi del **mec** e nei mercati del Medio Oriente. L'attività del Consorzio si va estendendo anche in altri mercati all'infuori di quelli sopra descritti.

*The products which are actually processed by* Conalma

*are the following:*

- Tomatoes – *with a production of:*
  *peeled tomatoes, triturated tomatoes, tomato pulp in double, triple and simple concentrate in the following packings:*
  *5 kgs, 1 kgs, 0.500 kgs, 0.200 kgs, 0.100 kgs in tins.*
  *0.580 kgs, 0.300 kgs in glass jars.*
  *0.200 kgs, 0.150 kgs and 0.100 kgs in tubes.*
- Canned Beans *in 3 kgs, 1 kgs and 0.500 kgs tins.*
- Peaches in Syrup *in 5 kgs, 1 kgs and 0.500 kgs tins.*
- Dehydrated Legumes*in 3 kg, 1 kg and 0.500 kgs tins.*

*The construction of a deep-freeze plant for fruits and vegetables is at the moment in project phase.*

Conalma,*through the Consortium «Conserve Italia» sells its production, with label «Valfrutta», in Italy, in the Common Market and in the markets of the Middle East. The activity of the Consortium is now expanding also to other markets.*

# *Elios*

**Industria prodotti alimentari**

*58100 Grosseto - via Aurelia Antica, 42*
*Tel. 0564/29231*

La Soc. Elios è una S.p.A. che produce da quarant'anni in Maremma, concentrato di pomodoro alle diverse gradazioni di residuo zuccherino (22/24 - 28/30 - 36/38) e nei diversi formati (gr. 100 - gr. 0,500 - Kg. 5 fusti di plastica da Kg. 250), oltre che pomidori pelati in vari formati (0,500 - 1/1 3 Kg.).

La capacità produttiva dell'Azienda si colloca, per quanto riguarda il concentrato, nella fascia dei 20/25.000 q.li e dei 100/150.000 cartoni, per quanto riguarda i pelati.

La filosofia della ns. Azienda è da sempre una filosofia di prodotto e quindi di selezione accuratissima per una qualità a massimo livello.

La Soc. Elios esporta quasi totalmente la sua produzione di concentrato; in Inghilterra (Heinz, Smedley...), in Germania (Kraft, Nestlé...), in Francia (Buitoni, Louis Martin...), in Svizzera (Spreda), mentre vende la produzione dei pelati quasi completamente in Italia, direttamente con proprio marchio o per conto terzi (Cirio, De Rica, Campbell's).

La ns. organizzazione di vendita è regionale e si articola con rappresentanti e depositi dei centri di Grosseto, Siena e Firenze, copriamo capillarmente la fascia costiera che va da Follonica fino ad Ansedonia, compresa l'Isola del Giglio, oltre che l'interno collinare della Maremma.

Siamo presenti all'ingrosso ed al dettaglio, presso le Comunità, Ristoranti ed Alberghi, Enti vari, privati e pubblici.

*Elios is a joint-stock limited company which has been producing for forty years tomato concentrate with the following gradings of sugar residuals 22/24, 28/30, 36/38, and in the following sizes 0.100, 0.500, 5 Kgs. and 250 Kgs. plastic drums as well as peeled tomatoes in the following sizes: 0.500 - 1/1 - 3 Kgs.*

*The production capacity of tomato concentrate is of about 20/25,000 hundredweights per year while the production capacity of peeled tomatoes is of about 100/150,000 cartons per year.*

*The philosophy of Elios has been always a product philosophy and therefore a very accurate selection is being carried on in order to obtain a very high quality.*

*Elios exports its production of tomato concentrate almost entirely to England (Heinz and Smedley), Germany (Kraft and Nestlè), France (Buitoni and Louis Martin), Switzerland (Spreda) while its production of peeled tomatoes is being sold almost entirely in Italy, directly with its own brand or on behalf of a third party (Cirio, De Rica and Campbell's).*

*The sale organization is at regional level and articulates with representatives and warehouses in Grosseto, Siena and Firenze; all the coast from Follonica and Ansedonia as well as the inland areas of the province of Grosseto are completely covered by this organization.*

# *Ortofrutta Grosseto*

*58100 Grosseto - via Scansanese, 142*
*Tel. 0564/23147*

Presso la Cooperativa **«Ortofrutta Grosseto»** vengono lavorati e confezionati i seguenti prodotti:

- Asparagi
- Carciofi
- Pomodoro da mensa
- Peperoni
- Meloni
- Pesche
- Susine
- Spinaci
- Lattuga
- Sedano
- Fragole

Suddetti prodotti sono principalmente inviati nei mercati nazionali e precisamente Grosseto - Firenze - Bologna - Verona - Udine - Mestre - Treviso - Padova - Milano.

Sono stati inviati prodotti anche ai mercati di Amburgo - Colonia - Copenhagen - Parigi - Monaco di Baviera.

Tramite il **Coret** (Consorzio Ortofrutticolo Etruria).

Fra le prospettive future si prevede un incremento sensibile delle produzioni di Asparagi - Fragole e fruttiferi in special modo Pesco; saranno inoltre potenziate le colture orticole a ciclo autunno-inverno e le coltivazioni in serra calda e fredda.

È fra i progetti anche quello di costruire un punto di vendita diretta di prodotti ortofrutticoli, onde arrivare al rapporto diretto Produzione-Consumo.

*The Co-operative society* «Ortofrutta Grosseto» *processes and packs the following products:*

- *Asparagi*
- *Tomatoes*
- *Peppers*
- *Melons*
- *Peaches*
- *Plums*
- *Spinach*
- *Lettuge*
- *Celery*
- *Strawberries*

*The above products are mainly sold in the national market and more exactly in Grosseto, Firenze, Bologna, Verona, Udine, Mestre, Treviso, Padova, Milano but also abroad to Hamburg, Koeln, Copenhagen, Paris and Muenchen through* Coret.

*A slight increase in the production of asparagi, strawberries and fruits expecially peaches is expected; besides this there will also be a development in the cultivation of vegetables in fall and winter and the cultivation in hot and cold glass houses.*

*The establishment of a centre for the direct sale of vegetables and fruit is also expected in order to reach a direct relation between producer and consumer.*

# *P.a.t.*

**Prodotti alimentari toscani**

*58100 Grosseto (località Poggetti Nuovi)*
*Tel. 0564/27198*

La Ditta **P.a.t.** lavora artigianalmente i prodotti vegetali locali producendo gustosi sottaceti.

Fondata nel 1971 la Ditta **P.a.t.** ha sempre commercializzato i suoi prodotti in Toscana e in Lombardia, ma attualmente ha iniziato a rivolgersi anche al mercato estero.

*The firm* P.a.t. *processes in artisan way, working mainly the local fresh vegetables products, pickling them.*

*Since its establishment in 1971* P.a.t. *has marketed its products mainly in Tuscany and Lombardia but at the moment is beginning to market also abroad.*

**Prodotti in salamonia**

Olive verdi giganti
olive verdi medie
olive nere al forno

**Conserve olio di oliva**

Antipasto «alla villana» all'olio di oliva
Carciofini «alla villana» all'olio di oliva
Porcini interi all'olio di oliva
Porcini tagliati all'olio di oliva
Funghi prataioli all'olio di oliva
Olive farcite all'olio di oliva
Capperi occhiellino all'aceto di vino

**Conserve all'olio di semi di vinacciolo**

Antipasto «Camagnola»
Antipasto «Sole Maremma»
Antipasto «Capricciosa»

Antipasto «Insalatina»
Antipasto «Tricolore»
Carciofi tagliati
Carciofi interi
Funghi prataioli
Olive farcite

**Conserve dal fresco all'aceto di vino**

Giardiniera
Insalatina agro-dolce
Cipolline bianche
Cipolline rosse
Peperoni gialli rossi a falde
Peperoni gialli rossi filetti
Peperoni lombardi - toscani

**Products in Pickle (Salt & Water)**

*Large green olives*
*Medium size green olives*
*Baked black olives*
*Stoned olives*

**Preserves in olive oil**

*Hors-d'oeuvree «villana»*
*Small artichokes «villana»*
*«Boletus» mushrooms*
*«Boletus» sliced Mushr*
*«Champignons»*
*«Boscaioli» mushrooms*
*Stuffed olives*

**Miscellaneous products**

*Salted capers «P. Comm.»*
*Salted capers lacrimella*
*Salted capers occhiello*
*Natural sliced mushrooms*

**Preserves in grapestone seeds oil**

*Hors-d'oeuvre «Campagnola»*
*Hors-d'oeuvre «Sole Maremma»*
*Hors-d'oeuvre «Capricciosa»*
*Hors-d'oeuvre «Insalatina»*
*Hors-d'oeuvre «Tricolore»*
*Sliced Artichokes*
*Medium size whole artichoke*
*Small size whole artichokes*
*«Champignons»*
*Stuffed*

**Preserves in vinegar**

*Mixed pickled vegetables*
*Minced pickled vegetables*
*Bitter-sweet salad*
*White little onions*
*Red little onions*
*Sliced red and yellow peppers*
*Red and yellow peppers sliced in thin threads*
*Whole peppers*

# *Alighiero Pasqui*

**Lavorazione e conservazione prodotti sottobosco**
*58033 Castel del Piano (Grosseto)*
*S.S. M. Amiata, 323*
*Tel. 0564/955498 - 955236*

I prodotti del ricco sottobosco della montagna Amiatina e dei suoi alberi da frutta, mantengono la loro originale freschezza ed il loro sapore naturale grazie alla lavorazione ed al metodo di conservazione e surgelazione della Ditta Pasqui A. in Castel del Piano dove potrete trovare:

- Funghi porcini surgelati
- Funghi porcini secchi
- Zuppa di funghi alla montagnola
- Tartufi
- Albicocche
- Amarene
- Anguria
- Ciliege
- Fragole
- Fragoline di bosco
- Lamponi
- Marroni pelati
- Melone
- Mirtilli
- More di rovo
- Pesche
- Ribes rosso
- Ribes nero
- Susine
- Fichi
- Semifreddi alla frutta
- Peperoni
- Pomodori

*The firm Pasqui of Castel del Piano markets the following deep frozen products:*

- *Boletus mushrooms*
- *Mushrooms soup mountain style*
- *Truffles*
- *Apricots*
- *Sour black cherries*
- *Water melons*
- *Cherries*
- *Strawberries*

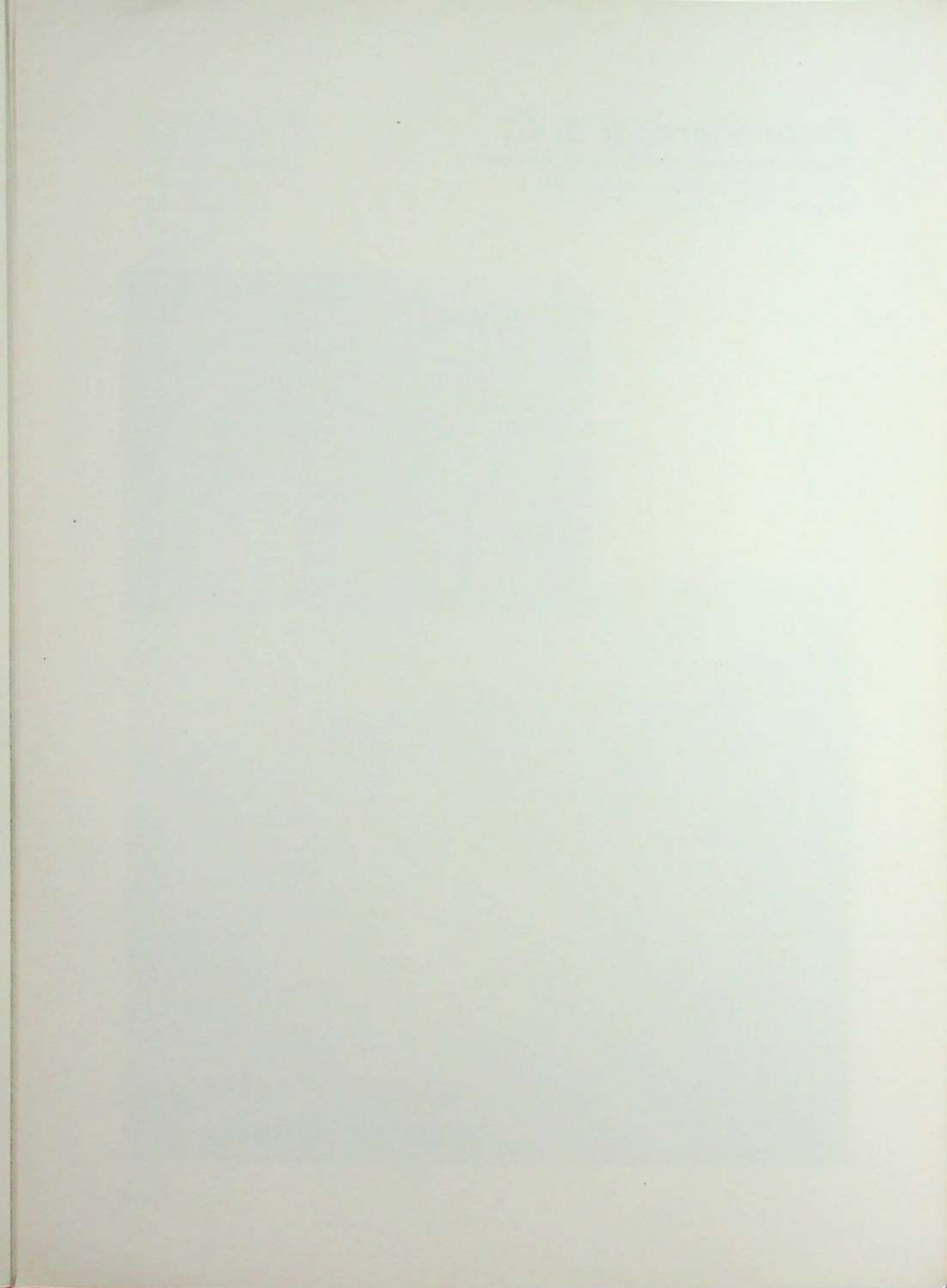
- *Wild strawberries*
- *Raspberries*
- *Peeled chestuts*
- *Bilberries*
- *Blackberries*
- *Peaches*
- *Black-currants*
- *Plums*
- *Figs*
- *«Semifreddo» Fruit ice-cream*
- *Peppers and tomatoes*

*The above mentioned products of the mountain area of Amiata maintain their original freshness and natural taste thanks to the processing, preserving and deep freezing methods of the firm Pasqui.*

# *Furio Morandi & C.*

**Commercio ingrosso ortofrutticoli ed agrumari**
*58100 Grosseto - via Giada (zona industriale)*
*Tel. 0564/27559 - 413125*

La Ditta opera nel settore degli ortofrutticoli stagionali freschi, attuando la loro conservazione naturale dopo una raccolta e selezione sul posto, destinando la merce ai mercati della Germania, Austria, Svezia e Francia.

*The firm Furio Morandi operate in the fresh seasonal fruit and vegetables sector, conserving them by natural means after the harvest and selection. These products are destined to the markets of West Germany, Austria, Sweden and France.*

# Itinerario gastronomico e turistico

## Itinerario Turistico e Gastronomico

Parlare di turismo per una provincia estesa come quella di Grosseto ove la natura, con il suo ricco patrimonio, offre diversità di paesaggi ineguagliabili è problematico, forse difficile perchè non è possibile anteporre la collina alla pianura o la costa alla montagna, tutte zone di primario interesse turistico.

È pur vero che per amare una terra è importante conoscerla ed essere, quindi, particolarmente attenti a cogliere tutto quanto essa può offrire, ma è anche vero che non è possibile sintetizzare adeguatamente il tutto per far conoscere Grosseto ed il suo territorio. Anche per questo motivo, questa pubblicazione al lettore potrebbe sembrare volutamente incompleta perchè non offre un quadro turistico esauriente e totale, ma ciò dipende dal tema di fondo trattato dedicato prevalentemente alla produzione agro-alimentare della Maremma insediatasi e sviluppatasi in alcune zone per le quali, così solo per queste, si forniscono alcuni cenni storici e turistici.

Parlare di gastronomia, per noi, invece è teoricamente più facile, perchè essa è fatta di cose semplici, con tratti ancora integri e genuini, oggi più apprezzati di ieri. Gastronomia e turismo sono due elementi di particolare importanza

per la vita economica della nostra provincia: l'uno complementarecomplementare dell'altro, in quanto la tavola è la chiave per aprire la porta alla storia di un Paese, all'evoluzione della sua gente, perchè la ricerca di una cucina sana e genuina alla maniera di un tempo è anche un notevole ed indiscusso richiamo turistico.

La definizione letteraria di gastronomia «regole ed usi per la buona preparazione delle vivande», bene si addice alla nostra tavola, ove giganteggia l'uso di mantenere una tradizione indirizzata alla bontà e genuinità, proprio nel momento in cui le buone «ricette» di una volta per un corso alimentare diverso ed attuale vengono sempre più trascurate a favore di preparazioni più sbrigative, talvolta dettate da dubbi, anche se interessanti, consigli dietologici.

La nostra gastronomia, si è detto, è fatta di cose semplici, come semplice è la nostra gente, tradizionalmente di origine contadina, storicamente sottomessa ai «casati» senesi e fiorentini, abituata ad una alimentazione rustica con l'utilizzazione delle risorse della terra una volta povera per le povere mense. L'acquacotta, il buione, la zuppa di pane raffermo ed altri «piatti» della Maremma, testimoniano la loro origine e mantengono, per i buongustai, il profumo di un tempo.

Nell'itinerario turistico-gastronomico del grossetano, si dovrebbe innestare, con migliori fortune, un terzo elemento: l'agriturismo-felicemente in atto in altre province italiane e, più ancora oltr'Alpe, ove protagonista principale è il contadino, che punta anche ad una integrazione del suo reddito, circondato da attori di ogni ceto sociale che rinnovano, nello scenario della più bella Maremma, la storia viva e palpitante della vita sana all'aria aperta.

FULVIO CIUCCHI

## Touristic and Gastronomic Itinerary

*To talk about tourism for such a large province as Grosseto, where nature, with its rich patrimony, offers a large variety of extremely beautiful landscapes, is very difficult, since many are the localities situated along the coast and in the inland mountains, hills and plains with very remarkable touristic features.*

*It is true that to love a land it is important to know it and to be, therefore, particularly attentive in under standing everything it can offer, but it is also true that not everything can be suitably synthetized to allow Grosseto and its territory to be known. For such a reason, this publication may appear to the reader deliberately incomplete since it does not offer an exhaustive touristic picture, but it also depends on the leading topic which is mainly dedicated to Maremma's agroalimentary produce, which has been established and developed in limited areas, only for which historical and tou ristic information has been given.*

*On the contrary it is much easier for us to talk about gastronomy because of the simplicity and genuinity of our dishes which nowadays are more appreciated than in the past. Gastronomy and tourism are of vital importance for the economy of our province and these two factors are complementary ce that cuisine is the key to open the gates to the history of a Country, to the evolution of its people, because the search for a genuine and healthy traditional cuisine is also a remarkable and undisputed touristic call.*

*The literary definition of gastronomy «rules and uses for a good preparation of food», well suits our cuisine, which, as altready mentioned, is based on genuinity and old but simple traditions; traditions as simple as our people, of rustic origin, historically subdued to the sovereignty of Siena and Florence, accustomed to a rustic nourishment with the utilization of the resources of the land which used to be very poor. Many of the actual dishes of the Maremma testify their ancient origin and keep, according to the gourmets, the flavour of the old times.*

FULVIO CIUCCHI

P. DI PISA
PROV. DI SIENA
PROV. DI VITERBO
MARE TIRRENO
superstrada per Siena-Firenze-Autosole
Stab. Termale di Bagnolo
Gerfalco
Monterotondo
Montieri
Sant. del Frassine
Prata
Boccheggiano
Il Belagaio
Bagno Petriolo
Pari
Massa Marittima
Sassofortino
Roccatederighi
Roccastrada
Castel di Pietra
Montemassi
Civitella Marittima
Prato Ranieri
Follònica
Gavorrano
Giuncàrico
Scarlino
Caldana
Montepescali
Montorsaio
Pagànico
Cinigiano
Seggiano
Castel del Piano
M. Amiata
Monticello
Prato delle Macinaie
Prato della Contessa
Batignano
Campagnàtico
Castiglioncello
Arcidosso
Bagnore
Bagnolo
S. Fiora
Tirli
Vetulonia
Punta Ala
Rov. di Roselle
Istia d'Ombrone
le Rocchette
Riva del Sole
Castiglione d. Pescaia
Grosseto
Roccalbegna
Selvena
Castell'Azzara
Semproniano
Marina di Grosseto
Principina a Mare
Alberese
Marina di Alberese
PARCO NATURALE
M.ti dell'Uccellina
Scansano
Terme di Saturnia
S. Martino sul Fiora
Sorano
Sovana
S. Quirico
Pitigliano
Montemerano
Magliano
Manciano
Isola del Giglio
Giglio Castello
Giglio Porto
Talamone
Albinia
Marsiliana
I. di Giannutri
Porto S. Stefano
Capalbio
Monte Argentario
Orbetello
Ansedonia
Port'Ercole
per Roma

## Tortelli maremmani e sugo

Notissimo piatto maremmano, tradizionale un tempo nelle campagne, oggi preparato e servito secondo l'antica ricetta in tutti i ristoranti della Maremma.

Non esiste donna maremmana che non sappia fare i tortelli, ne ha in mente il sapore nel ricordo degli anni, ha imparato a prepararli guardando fin da bambina la nonna e la madre in cucina.

Questo piatto ha in sè sapori semplici, essenziali, genuini. La preparazione è veloce, poco costosa; l'effetto di un piatto di tortelli maremmani fumanti e ben conditi con il sugo più adatto è la migliore soddisfazione per la «massaia» che li presenta.

**dose per sei persone**

Per l'impasto: 500 gr. di ricotta fresca, 700 gr. di bietole, 700 gr. di spinaci, sale, spezie, noce moscata, pepe;
per la sfoglia: 3 uova intere, farina, 1/2 bicchiere d'acqua, sale e olio.

Pulire le verdure e bollirle separatamente in acqua salata; colare e far raffreddare; strizzare con le mani; porre la verdura strizzata su un tagliere, tagliuzzarla molto finemente;
mettere la ricotta in una terrina con sale, pepe, spezie, noce moscata, mescolare bene;
aggiungere all'impasto la verdura, e mescolare molto, fino a rendere il tutto omogeneo;
preparare a parte la sfoglia con le uova, farina, sale, ecc...e qualche goccia d'olio (per tirare meglio la sfoglia);
tagliare la sfoglia a quadrati di circa 8 - 10 cm. di lato;
al centro di ogni quadrato mettere un cucchiaio di impasto e ricoprire con altro quadrato; premere bene dall'interno all'esterno con le dita (altrimenti in bollitura i tortelli si potrebbero aprire);
porre, appena fatti, su un tovagliolo spolverato di farina.

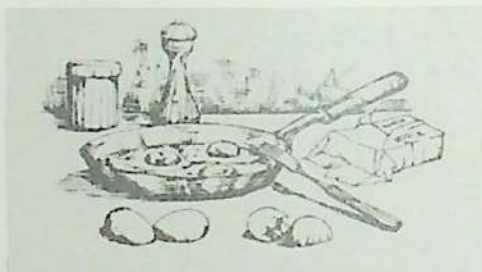
Bollire i tortelli in acqua salata, tirarli su e posarli su un canovaccio bagnato e strizzato;
porli a strati in un piatto di portata, condirli con cucchiaiate di sugo, spolverare con pecorino (o parmigiano).

**Sugo**

fare un battuto di cipolla, prezzemolo, sedano, basilico;
mettere abbondante olio in una casseruola, farci soffriggere la verdura «battuta»;
aggiungere del macinato, salsiccia, fegatini di pollo, far soffriggere a lungo. Aggiungete mezzo bicchiere di vino. Far consumare a fuoco molto lento.

Aggiungere i pomodori a pezzi o conserva. Far cuocere a fuoco lento per quasi tre ore. Se si asciuga troppo aggiungere un pò di brodo o di acqua.

**Ingredienti:**

1 cipolla media, un mazzetto di prezzemolo, un gambo di sedano, qualche foglia di basilico, 1/2 bicchiere di olio, sale, 3 etti di macinato, 1 fegatino di pollo, 1/2 bicchiere di vino, 1/2 chilo di pomodori pelati.

## Pappardelle di lepre (all'uso di Capalbio)

Per la sfoglia vedere la descrizione nella ricetta dei «tortelli».

Per il **Sugo:** interiora di lepre (fegato, un pò di sangue, milza). Un po di polpa di lepre (circa 300 gr.) battuta fine. Aglio, alloro, prezzemolo, pomodoro, vino, peperoncino, sale.

Far soffriggere bene in molto olio di oliva le interiora (battute) insieme all'aglio, alloro, prezzemolo, peperoncino (battuti) e alla polpa di lepre.

Aggiungere un bicchiere di vino rosso e farlo consumare. Aggiungere il pomodoro, salare e continuare la cottura.

**Condire** la sfoglia (avere l'accortezza di tagliarla a liste più grandi del normale), la cui pasta è stata cotta al dente, con il sugo e porre su ogni piatto un pò di carne di lepre cotta nel sugo.

## Acqua cotta

Per quanto si possa cercare nella mente dei vecchi maremmani, non esiste una storia dell'acqua cotta. È un tradizionale piatto nato dall'ingegno delle «donne-massaie» della Maremma, fatto di poco, di quel poco che l'arida terra di un tempo dava: cipolla, verdura, olio, pomodoro, un uovo, pane abbrustolito, un pò di pecorino grattato.

**Acqua cotta,** un cibo dei casolari maremmani; qualcosa che vale poco, come l'acqua che abbondava nella palude; qualcosa che si fa con poche foglie di verdura dell'orto, con un «ovo» del pollaio, con le umili cipolle.

Il risultato: un piatto saporito, un miracolo che sostiene la tavola povera della Maremma.

Oggi questo piatto si cucina con spirito quasi folkloristico; non è più il casolare maremmano che odora di «acqua cotta», ma il ristorante tipico, frequentato da coloro che vogliono provare - abituati ai sapori della cucina moderna - il forte gusto di un cibo che riporta incosciamente indietro negli anni ad una genuinità ormai difficile a trovarsi.

**La ricetta:** ad una buona base di olio di oliva di Maremma, aggiungere due o tre grosse cipolle tagliate a fette e far prima soffriggere, poi cuocere a fuoco lento finchè saranno molto cotte e quasi sfatte. Aggiungere pomodoro a pezzi e continuare la cottura, unendo degli odori (basilico, sedano). A cottura ultimata aggiungere acqua (se c'è, sarebbe meglio del buon brodo) e far bollire per 15 minuti.

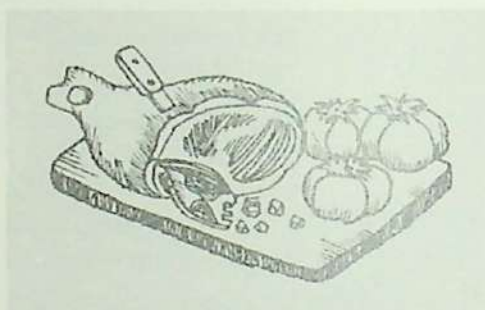
Preparare nelle scodelle (o meglio in tegamini di coccio) delle fette di pane ben abbrustolito con un pò di formaggio pecorino grattato.

Aggiungere un uovo a persona (badando bene che le uova non si mischino, quindi farle scendere lentamente - rosso e bianco insieme - e ben distanziate) direttamente sul tegame che è ancora al fuoco. Appena le uova si saranno rapprese (uno o due minuti), togliere dal fuoco. Con un ramaiolo prendere il composto fumante e metterlo sul pane delle scodelle, badando bene di porre su ogni scodella un uovo rappreso.

## Zuppa Lombarda (in uso nei casolari maremmani)

Bollire in una terrina di coccio i fagioli a fuoco molto lento con sola acqua e sale (acqua abbondante).

A cottura ultimata preparare nei piatti delle fette fini di pane casereccio (deve essere fatto da qualche giorno o brustolito).

Mettere sul pane – in ogni piatto – un mestolo abbondante di brodo e fagioli, olio genuino di oliva, pepe e un filo appena di aceto. Servire caldo, ma non troppo.

## Maccheroni alla poderana (all'uso di Montenero d'Orbia di Casteldelpiano)

Per il sugo: baccelli (fave), carciofi, prosciutto, salsiccia, prezzemolo, cipolla, pomodoro, spezie, sale, pepe, olio di oliva abbondante.

Per la sfoglia: farina, uova, un pizzico di sale, un cucchiaio di acqua, un cucchiaio di olio di oliva.

Pulire una abbondante quantità (6 - 7) carciofi. Tritarli insieme al prosciutto, salsiccia, prezzemolo, cipolla.

Mettere tutto in un tegame con sale, pepe, olio di oliva abbondante. Far ben rosolare. Aggiungere una buona quantità di baccelli sgusciati. Far cuocere per circa mezz'ora. Aggiungere poi i pomodori (o conserva o pelati) e far cuocere a fuoco lento.

Preparare a parte la sfoglia, tagliarla a liste piuttosto larghe. Far cuocere la pasta e poi - scolata al dente - versarvi sopra il sugo precedentemente preparato (caldo).

Aggiungere - a piacere - formaggio grattugiato.

## Cacciucco all'uso della costa maremmana.

Per il **Fondo:** aglio, prezzemolo, cipolla, olio abbondante, polpi tagliati a pezzi, scampi, «spernocchie», vino rosso, pelati, peperoncino, sale.

Fare un battuto di cipolla, aglio, prezzemolo. Far soffriggere in una casseruola con molto olio. Far rosolare bene, aggiungere poi i polpi e lasciarli ben soffriggere, poi mettere gli scampi e le spernocchie. Soffritto il tutto aggiungere vino rosso e far consumare.

Aggiungere i pelati, il peperoncino e il sale. Far cuocere.

Per il **Brodetto:** spernocchie, pescetti di scoglio, cipolla, sedano, carota. Bollire il tutto in una pentola di acqua leggermente salata per almeno un'ora. Passare il tutto in un colino o in un passaverdure.

Aggiungere il brodetto colato al «Fondo» già al fuoco nella casseruola e far cuocere fino a che i polpi non saranno ben cotti.

**Pesce per il cacciucco:**

Pesce cappone, tracina, pesce S. Pietro, palombo, e pesci di scoglio in genere.

Pulirli e metterli a bollire nella casseruola ove è già pronto e in cottura il fondo ed il brodetto. Fare attenzione a mettere prima il pesce che impiega piu tempo a cuocere, poi l'altro.

A parte preparare pane croccante a fette, strofinarlo con aglio, poi versarvi sopra il contenuto della casseruola facendo attenzione che il pesce non si sminuzzi troppo.

## Scottiglia (all'uso dell'Amiata)

Far rosolare cipolla (o aglio), salvia, peperoncino, e aggiungere pollo, agnello e altra carne a pezzi. Salare. Far cuocere a fuoco lento. A cottura ultimata, aggiungere i pomodori a pezzi ed eventualmente un pò di acqua calda, se occorre. Aggiungere un pò di vino e svaporare.

Preparare in una zuppiera del pane tostato a fette, versarvi il tutto. Servire subito, caldo.

## Buglione di agnello (all'uso di Capalbio)

Occorrente: carne di agnello, olio di oliva, aglio, ramerino, peperoncino, pomodoro, vino, sale, un dado.

Spezzare l'agnello a tocchi (se c'è aggiungere anche qualche pezzo di cinghiale).

Mettere la carne al fuoco (senza niente) e far «fare l'acqua» in modo che perda gli umori.

Mettere in una casseruola: la carne, l'olio (abbondante), aglio, ramerino, e far rosolare a lungo e molto bene.

Aggiungere poi un bicchiere di un buon vino e far svaporare. Aggiungere poco pomodoro (per il colore), peperoncino, acqua e un dado. Far continuare fino a cottura della carne e aggiungere sale, se necessario. **Servire e consumare caldo.**

## Cinghiale in umido (all'uso di Capalbio)

Occorrente: carne di cinghiale a tocchi, aglio, ramerino, alloro, peperoncino, olio, vino, sale, pomodoro.

Porre la carne in un tegame al fuoco e far «fare l'acqua» per 2 volte (per togliere il sapore del selvatico).

Fare un battuto di aglio (questo solo schiacciato), ramerino, alloro, peperoncino.

Far soffriggere in abbondante olio di oliva il battuto di erbe con il cinghiale.

Far ben rosolare, aggiungere un bicchiere abbondante di buon vino rosso. Far sfumare.

Aggiungere poco pomodoro (per il colore), salare e continuare la cottura per circa 2 ore, fino a che la carne sarà tenera. Aggiungere acqua, se necessario. Servire e consumare caldo.

## Crostini del casolare

Tritare e poi soffriggere in abbondante olio di oliva, fegatini di pollo (o milza di vitellone); tritare a parte acciughe sotto sale (prima pulite e diliscate) e capperi sotto aceto.

A parte preparate quadratini di pane – un pò raffermo – casareccio, dell'altezza di un centimetro e di circa 5 cm. di lato. I quadratini devono essere stati abbrustoliti. Versarvi sopra i fegatini con il loro intingolo (se fossero troppo asciutti allungarli con un pò di brodo e farli ancora un pò cuocere). Servire caldi o almeno tiepidi **(mai freddi).**

## Frittelle di S. Giuseppe

Occorrono: 2 bicchieri d'acqua, 2 cucchiai di olio di oliva finissimo; 3 cucchiai di zucchero; 2 mezzi etti di farina di grano; 2 uova intere; 1 bustina di vaniglia da 1 gr.; 1 pizzico di sale; 1/2 cucchiaino di bicarbonato; la scorza grattugiata di un limone.

Mettere al fuoco in una pentola: acqua, zucchero, sale, limone grattugiato e olio.

Quando bolle, ritirare dal fuoco e aggiungere immediatamente **tutta insieme** , la farina. Girare molto bene e a lungo, finchè risulterà un impasto omogeneo (circa dieci minuti di lavorazione).

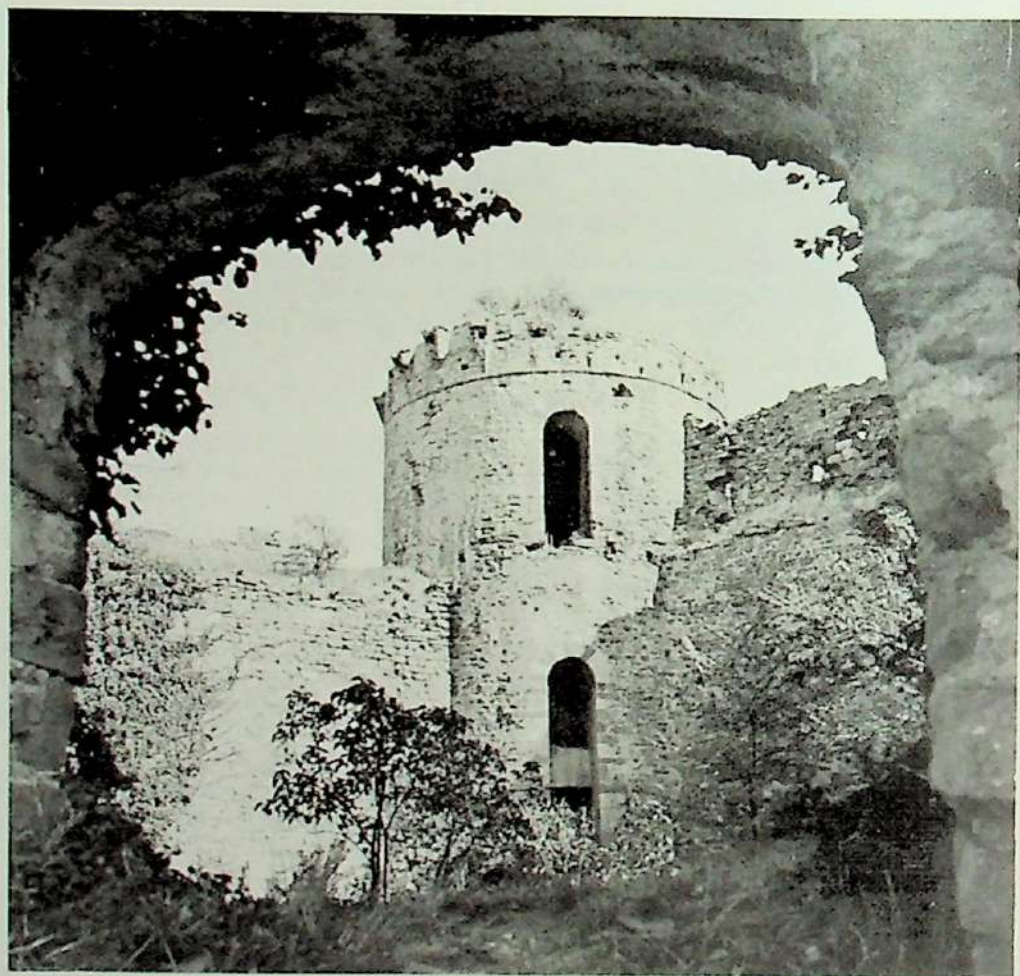
Lasciare l'impasto fuori del fuoco finchè diventi tiepido, quasi freddo.

Aggiungere uno alla volta le due uova. Lavorare molto bene finchè la pasta avrà amalgamate le due uova e risulterà nuovamente omogenea. Aggiungere **solo a questo punto** (poichè la pasta sarà fredda) il bicarbonato e la vaniglia.

Mescolare ancora bene per 2 - 3 minuti.

Preparare sul fuoco una padella con abbondante olio bollente, gettarvi la pasta divisa in piccole quantità della grandezza di una nocciola grossa (aiutarsi con un cucchiaino).

Friggere (se la pasta è ben riuscita basterà toccare le frittelle, che nel frattempo saranno gonfiate, con una forchetta che queste si gireranno da sole nell'olio).

Toglierle e gettarle immediatamente nello zucchero (perchè si inzuccherino bene), poi metterle in un vassoio e servire non caldissime, ma ancora tiepide; **mai fredde.**

## Arcidosso

Altro esempio di paese medioevale (appartenne all'Abbazia di S. Salvatore, poi agli Aldobrandeschi e - dal 1332 - a Siena), dominato da una bella rocca aldobrandesca

Vi nacque Davide Lazzaretti, il «Santo Davide» che fondò sul vicino Monte Labro la Chiesa Giurisdavidica. Motto di questo movimento socio-religioso è: Evviva la Repubblica, Iddio e la Libertà. Scomunicato dall'Autorità vaticana, continuò la sua predicazione in Italia ed all'estero. Venne ucciso - 18 agosto 1878 - dai carabinieri durante una processione non autorizzata. Ancora oggi, a distanza di anni dalla morte del «profeta» viene ripetuto il rito della Messa - per i giurisdavidici ancora osservanti - la notte tra il 14 ed il 15 agosto: sul Monte Labro viene acceso un grande fuoco al quale giungono credenti, curiosi, turisti (se si vuole partecipare portarsi una giacca a vento poichè la notte è molto fredda)

Visitare - a poca distanza dal paese - la Pieve di S. Maria ad Lamulas (XII - XIII sec.) esempio di tardo romanico con anticipi di strutture gotiche. All'interno Madonna Lignea policroma di Domenico di Niccolò (XIV - XV sec.).

## Arcidosso

*Arcidosso is an example of a medioeval town (it belonged to the Abbey of S. Salvatore, then to the Aldobrandeschi and from 1332 to Siena).*

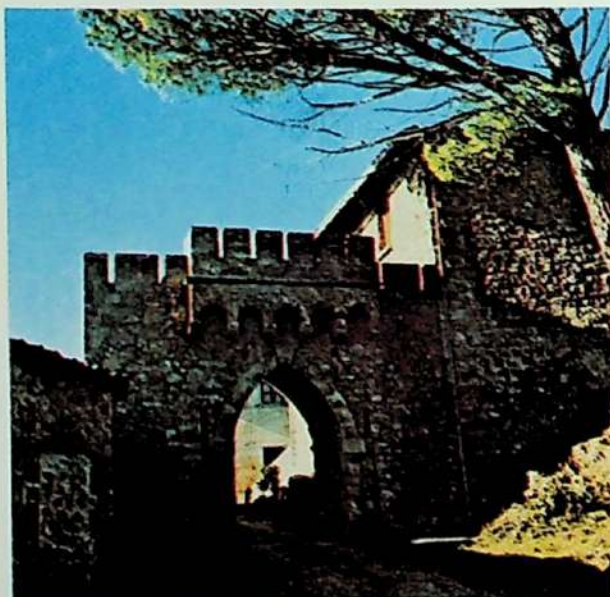
*Arcidosso is dominated by a beautiful Aldobrandeschi's stronghold. Worth visiting: Pieve of S. Maria at Lamulas (XII - XIII century) late romanic style with a gothic part.*

## Castel del piano

Ha origini antichissime (reperti archeologici del paleolitico e del neolitico, ceramiche dell'età del bronzo), fu abitato dagli etruschi, ebbe un discreto sviluppo in epoca medioevale; oggi è una località di villeggiatura estiva. Nella chiesa parrocchiale «Madonna col Bambino» di scuola di Matteo di Giovanni.

## Castel Del Piano

*Castel del piano has a very ancient origins (Archeological findings of the palaeolithic and of the Neolithic, and bronze age ceramics.*

*The Etruscans inhabited, and it had a good growth during the medioeval age. Nowadays it is a summer holiday resort.*

## Castiglione della Pescaia

Paese che ricorda nella parte alta un vecchio borgo di pescatori. Oggi ricercata località di villeggiatura. È opportuno procurarsi appena giunti un posteggio (se si è in auto) per visitare poi a piedi la cittadina. Sarà opportuno fare il sacrificio di salire l'inerpicata via che conduce al Castello che domina il paese. Il Castello è privato e normalmente non visitabile, perchè abitato. Dalla base del castello (come del resto dalle stradine adiacenti e pubbliche) si gode il panorama di tutta la cittadina di Castiglione della Pescaia e del mare che la circonda. Nella parte alta del paese: stadine e scorci medioevali di particolare effetto.

## Castiglione Della Pescaia

*Castiglione della Pescaia is reminiscent, especially the higher part, of an old fishing village. Nowadays it is a very sought after tourist resort. It is advisable to find a parking place right away (if you are travelling by car) and visit the village on foot. It is worth making the sacrifice of climbing the steep road which leads to the castle which looks out over whole the whole town. The castle is private and normally cannot be visited becouse the owner lives there. From the base of the castle (as from the rest of the lanes) one can enjoy the panorama of the whole town of Castiglione della Pescaia and the sea which sorrounds it.*

*In the old part of the town there are particularly characteristic lanes and medioeval parts.*

## Follonica

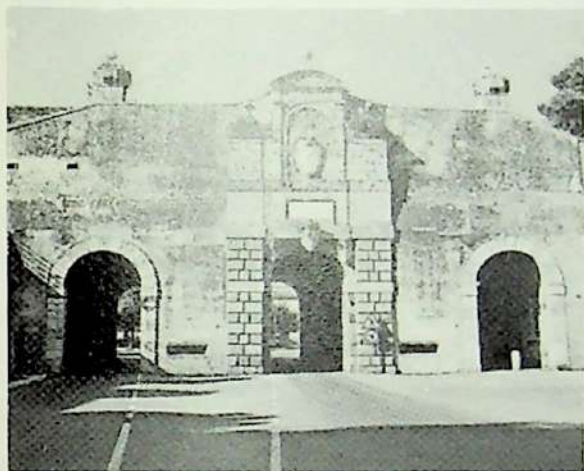
Moderna città, ricca di edifici e costruzioni, è la tipica località sorta per il turismo. Allegra e cosmopolita, la cittadina offre al visitatore un ambiente commerciale invidiabile: negozi di prima qualità, con prezzi particolarmente favorevoli.

## Follonica

*Follonica is a typical modern town which was born for tourism and its function. Happy and cosmopolitan, Follonica offers favourable commercial sorroundings; first quality shops, with particularly good prices.*

## Orbetello

Città che conserva ben visibili tratti di mura etrusche. Il visitatore è accolto oggi dalle mura spagnole (architettura del 1600) ed entra nella città attraverso una porta a tre cornici (con tre obelischi) che conserva lo stile delle porte e delle mura spagnole.

Notevoli: il **Duomo,** la vicina **Cappella dell'Ospedale,** si consiglia anche la visita dell'Antiquarium che conserva interessanti reperti archeologici della zona. Orbetello si specchia nella sua laguna e tende pigramente le braccia verso il Monte Argentario. Con due lingue di terra (Giannella e Feniglia) folte di pinete. Prima di giungere all'Argentario, è bene osservare le famose peschiere che si estendono lungo la laguna e danno vita ad un forte commercio di pesce pregiato.

## Orbetello

*Orbetello is a town in which visible traces of Etruscan walls can be found. Visitors are welcomed by the Spanish walls (XVII century architecture) and they enter the town trough an archway with three drip-stones (with three obelisks) which are in the same style of the archway and the Spanish walls.*

*Worth visiting: The Cathedral, the Chapel of the Hospital, and the Antiquarium where interesting archaeological local findings can be seen.*

*Orbetello is reflected in its lagoon and leans forward towards Monte Argentario with two strips of land (Giannella and Feniglia) covered in pine-wood. Before arriving at the Argentario, it is advisable to observe the famous fish-ponds which stretch along the lagoon and are the source of flourishing trade of good quality fish.*

## Seggiano

Di origine etrusca, appartenne all'Abbazia di S. Salvatore, a Siena. A Seggiano, S. Francesco - nel 1221 - eresse un cenobio presso il ruscello «Colombaio». Fu presso questo stesso cenobio che S. Bernardino si preparò all'oratoria che lo rese celebre e qui pronunziò la sua prima predica. Visitare la Chiesa parrocchiale e la Chiesa della Madonna della Carità.

## Seggiano

*Of Etruscans origin Seggiano belonged to the Abbey of S. Salvatore and then to Siena. S. Francesco erected a coenobium nearby the stream «Colombaio» in 1221. Near this coenobium S. Bernardino prepared himself for the oration which made him famous and here he uttered his first sermon.*